

Spargelzeit

Die schönste Zeit des Jahres; unser Königsgemüse, immer frisch und immer lecker! Die Spargelernte beginnt je nach Wetterlage ca. Mitte April und endet am Johannistag, den 23 Juni.

Wir beziehen unseren Spargel ausschließlich vom Fruchthof Ahlbrand aus Warendorf. Von dessen Qualität konnten wir uns persönlich vor Ort überzeugen und können Ihnen die ganze Saison lang garantiert wirklich guten Spargel servieren.

Vorspeise

Bunter **Spargelsalat** mit Rucola, Schafskäse und Pinienkernen 7,50

Vorsuppe

Frisches **Spargelcremesüppchen** mit Schnittlauch und gebackenem Risottobällchen 5,90

Hauptspeisen

Spargel pur

Deutscher **Spargel** mit **Salzkartoffeln** und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

250 gr. – ungeschält/ roh ca. **180g** Endgewicht 8,90

500 gr. – ungeschält/ roh ca. **360g** Endgewicht 16,90

Spargel und was Leckerer dazu

Deutscher **Spargel** 250 gr. mit **Salzkartoffeln**, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und einer kleinen Portion:

Gekochter und roher **Schinken** 12,90

Schweinefiletmedaillons 18,90

Lachsfilet 19,90

Original Wiener **Schnitzel** 21,90

Rumpsteak 24,90

Dessert

Bayrisch Creme im Tumbler, mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, Vanilleeis und Rübekraut, 5,50