

Spargelzeit ...meine Zeit -

Vorspeisen und kleine Gerichte

Spargelsuppe (Art. 170) _ Spargelcremesuppe mit Sahnenote^{2,3} 4,90

Spargelschnitzel überbacken (Art. 168)

Spargel (ca. 4 Stangen), Hollandaise³, Käse gratiniert, Spätzle 19,20

Spargel-Lachs-gratin (Art. 179)

Spargel, Kartoffel, Kräutercreme gebacken, Käse gratiniert,
kleiner Salat 20,90

Hauptgänge

Portion Spargel Natur (Art. 172) Spargel 500 g Brutto, geschält ca. 350 g
(ca. 8 Stangen), Buttersauce, Hollandaise³, Salzkartoffeln 18,90

Spargel mit Schinken (Art. 173)

Portion Spargel, Buttersauce; Hollandaise³, Salzkartoffeln
Schinkenplatte, roher Schinken, gekochter Schinken 21,90

Spargel mit Schnitzel (Art. 174)

Portion Spargel, Buttersauce, Hollandaise³, Salzkartoffeln
Schweineschnitzeln² 23,90

Spargel mit Schweinefilet (Art. 175)

Portion Spargel, Buttersauce, Hollandaise³, Salzkartoffeln
Drei Medaillons vom Schwein, Speckmantel, Champignonsauce³ 25,90

Spargel mit Fisch (Art. 176)

Portion Spargel, Buttersauce, Hollandaise³, Salzkartoffeln
Gebratenes Lachsfilet 24,90

Großer Salatteller „Spargel“ (Art. 177)

Bunte Salatvariation, gegarte Spargelstücken zwei Hausdressings¹
selbst gebackenes Weißbrot² 16,90

Spargel mit Wiener Kalbsschnitzel (Art. 180)

Portion Spargel, Buttersauce, Hollandaise³, Salzkartoffeln
Original Wiener Schnitzel (ca. 200 g) aus der Kalbsoberschale² 33,90

Unser Spargel stammt vom Spargelhof Uphaus, Damme

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.