



## Marktfrische

### Weinempfehlung zu Spargel

2025 Gut Kaden Sauvignon Blanc <sup>14 15 16 Bio und Vegan</sup> € 9,00

Ein sehr schöner Begleiter zum Spargel ist dieser Sauvignon Blanc aus dem Weingut Volker Schäfer. Er zeigt sich besonders saftig und lebendig, mit feinen Aromen von Stachelbeere und exotischer Maracuja, die dem Wein eine frische, animierende Note verleihen.

### Vorspeisen / Starter

Spargelsalat mit Orangendressing, Wildkräutern und Garnelen € 15,50

Asparagus salad with orange dressing, wild herbs and prawns  
B L

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Crôutons € 8,50

Asparagus cream soup with whipped cream and croutons  
A1 G

### Hauptgerichte / Main dishes

Holsteiner Spargel mit Hollandaise oder Butter, dazu Pellkartoffeln € 24,00

Locally sourced white asparagus with sauce  
hollandaise or melted butter, peeled potatoes  
G L

Wahlweise dazu:

Holsteiner Katenschinken 150g

Smoked Ham

€ 8,00

Kleines Wiener Schnitzel <sup>A1 G</sup>

Small Wiener Schnitzel

€ 11,00

Rumpsteak 150g / 200g

Striploin Steak

€ 16,00 / 21,00

Lachsschnitte 150g

Salmon filet

€ 14,00

Kleine Portion Spargel mit Hollandaise, Parmaschinken, Spiegelei  
und Grana Padano

€ 17,90

Small portion of asparagus with sauce hollandaise, parma ham, fried egg and grana Padano cheese  
A1 G

Spargel - Bärlauchrisotto mit konfierten Tomaten

€ 18,50

Asparagus - Wild garlic risotto with confit tomatoes

mit Garnelen € 26,50

B G

### Dessert

Erdbeer-Mascarpone Mousse auf Eierlikörboden mit Rhabarbersorbet € 13,90

Strawberry-mascarpone mousse on an egg liqueur biscuit, rhubarb sorbet  
A1 C G H L 23

**Sofern Sie ein Gericht teilen möchten, reichen wir Ihnen gerne ein  
zusätzliches Gedeck**

**€ 1,50**