



Marktfrische

Weinempfehlung zu Spargel

2025 Gut Kaden Sauvignon Blanc ^{14 15 16 Bio und Vegan} € 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 Crôtons € 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 kleine / small Portion € 18,50
hollandaise or melted butter, peeled potatoes
G L

Wahlweise dazu:

Holsteiner Katenschinken 150g Smoked Ham € 8,00

Kleines Wiener Schnitzel ^{A1 G} Small Wiener Schnitzel € 11,00

Rumpsteak 150g / 200g Striploin Steak € 16,00 / 21,00

Lachsschnitte 150g Salmon filet € 14,00

Kleine Portion Spargel mit Parmaschinken, Spiegelei und Grana Padano € 17,90

Small portion of asparagus with parma ham, mirror 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