



DIE MARKTFRISCHE

Vorspeisen / Starter

Spargelsalat mit Orangendressing, Wildkräutern und Garnelen € 14,20
Asparagus salad with orange dressing, wild herbs and prawns

B L

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube € 8,50
Asparagus cream soup with whipped cream

G

Kleine Portion Spargel mit Parmaschinken, Spiegelei und Grana Padano € 16,90
Small portion Asparagus with parma ham, fried egg and grana padano

G C

**Sofern Sie ein Gericht teilen möchten, reichen wir Ihnen gerne ein
zusätzliches Gedeck für € 1,50**

Hauptgerichte / Main dishes

Spargel aus dem Hasenmoor mit Sauce Hollandaise und Pellkartoffeln € 23,00
Locally sourced white asparagus with sauce hollandaise and potatoes

C G L

Dazu empfehlen wir / we recommend

- Holsteiner Katenschinken / smoked ham € 5,00
- Ein Stück Wiener Schnitzel A1 C G € 11,00
- Rumpsteak 150g € 16,00
- Lachsfilet 150g / salmon filet D € 14,00
- Maispoulade / corn fed chicken € 14,00

Dessert

Erdbeertiramisu mit Rhabarbersorbet € 10,50
Strawberry tiramisu with rhubarb sorbet

A1 C G

Exotisch fruchtige Panna Cotta mit Pistazien € 9,90
Exotic-fruity pana cota with pistachios

C G H5