



Spargelgerichte von Mai - Juni

Vorspeise:

Spargelcremesuppe

Mildwürzige Spargelcremesuppe mit einer Kräutersahnehaube.
- vegetarisch & vegan (ohne Sahne) -
Portion: € 7,90

Spargelcremesuppe mit Krabben

Mildwürzige Spargelcremesuppe mit Krabben und einer Kräutersahnehaube.
Portion: € 10,20

Hauptgerichte:


Spargelteller „Neptun“

Spargel mit Maischollen- & Forellenfilets in Butter gebraten, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise.
Portion: € 27,50

Spargelteller „Rauchkaten Art“

Spargel mit Schweinelachs vom Grill, geräuchertem & gekochtem Schinken, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise.
Portion: € 27,50

Spargel pur - vegetarisch & vegan -

Spargel mit Salzkartoffeln,  Kräuter-Tofu-Bratlinge und **vegan:** Bärlauch-Kräuter-Pesto (kalt) oder **vegetarisch:** Buttersauce oder Sauce Hollandaise.
Portion: € 27,50

Norddeutsches Spargelessen

Frischer Stangen-Spargel ca. 450 g. mit Salzkartoffeln, Buttersauce oder Sauce Hollandaise. Portion: € 22,50

Wahlweise dazu:

Mit Rühreiern, Portion: € 6,50

oder

Mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken und Hinterkochschinken. Portion: € 7,00

oder

mit Schweinelachs vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 10,70

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 6,80

oder

mit Phina-Putenbrustfilet vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 13,80

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 7,70

oder

mit  Schweineschnitzel vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 19,00

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 10,50

oder

mit Rindersteak vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 19,00

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 10,50

oder

mit  Highlander-Steak vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 22,00

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 12,50

Schweinefleisch auf Wunsch auch gerne paniert.

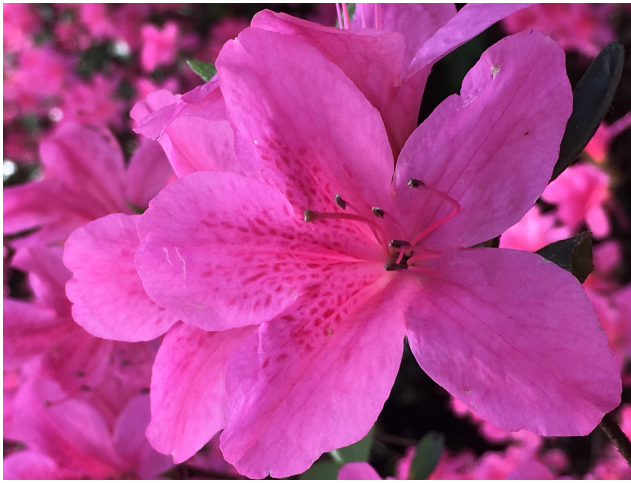
Spargel zu den Gerichten extra:

Große Portion (ca. 450 g.): € 17,50

Kleine Portion (ca. 250 g.): € 10,50

Für Gruppen ab 10 Personen haben wir für Sie spezielle Spargel- Angebote.





Spargelkarte für Gruppen von Mai - Juni

Norddeutsches

Spargelessen

Frischer Stangen-Spargel mit geräuchertem und gekochtem Schinken, Schweinelachs vom Grill, Salzkartoffeln, Buttersauce und Sauce Hollandaise.

Portionspreis mit ca. 450 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 34,50

ab 20 Personen: € 34,00

ab 30 Personen: € 33,50

Portionspreis mit ca. 250 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 26,50

ab 20 Personen: € 26,00

ab 30 Personen: € 25,50

Ca. 450 g. Spargel „extra“
zu den Gerichten, Portion: € 17,50



Spargelgedeck mit Fleisch

° Vorspeise °

Spargelcremesuppe
mit einer Kräutersahnehaube

° Hauptgericht °

Frischer Stangen-Spargel mit geräuchertem und gekochtem Schinken, Schweinelachs vom Grill, Salzkartoffeln, Buttersauce und Sauce Hollandaise.

° Nachtisch °

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube
oder gemischtes Eis mit Sahne

Portionspreis mit ca. 450 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 47,00

ab 20 Personen: € 46,50

ab 30 Personen: € 46,00

Portionspreis mit ca. 250 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 38,50

ab 20 Personen: € 38,00

ab 30 Personen: € 37,50

Spargelgedeck mit Fisch

° Vorspeise °

Spargelcremesuppe
mit einer Kräutersahnehaube

° Hauptgericht °

Frischer Stangen-Spargel mit Forellen- und Limandesfilets in Butter gebraten, Salzkartoffeln, Buttersauce und Sauce Hollandaise.

° Nachtisch °

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube
oder gemischtes Eis mit Sahne

Portionspreis mit ca. 450 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 48,50

ab 20 Personen: € 48,00

ab 30 Personen: € 47,50

Portionspreis mit ca. 250 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 40,00

ab 20 Personen: € 39,50

ab 30 Personen: € 39,00

