

## Vorspeisen & Suppen

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

### Carpaccio vom Angus Rind

mit Parmesanhobel, gerösteten Pinienkernen  
Olivenöl & Rucolasalat

€ 10,90

\*\*\*

### Karamellisierter Fetakäse & Walnuskerne

mit glasierten Apfelspalten & Blattsalat

€ 8,90

\*\*\*

### Bruschetta di Pomodoro

geröstetes Baguettebrot mit marinierten Tomatenwürfeln  
in Knoblauch & Petersilie

€ 7,90

\*\*\*

### Gebratener grüner Spargel

mit Sesamsalz, Orangenfilets & Erdbeeren  
Mango-Ananas Dip  
Rucolasalat

€ 10,90

\*\*\*

### Samtsuppe von frischem Spargel

mit Spargelstücken

€ 5,90

mit Eismeer-Shrimps

€ 8,90

# Frischer Stangenspargel vom Spargelhof Fenske Winnigstedt

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

## Kleines Ragout vom Spargel

mit Fleischklößchen & Petersilienkartoffeln

€ 12,90

\*\*\*

## Gratin vom Spargel & Lachs-Tranchen

mit Parmesankäse & Kräutern

Petersilienkartoffeln

€ 22,90

\*\*\*

## Portion Spargel im Kräuter Crêpe mit Kochschinken

Sauce Hollandaise & Goudakäse überbacken

€ 19,90

\*\*\*

## Buntbarsch, Scampis & Spargel mit „Chitarra – Spaghetti“ in Pesto

Ruccolasalat & Parmesanhobel

€ 26,90

\*\*\*

## Gebratener grüner & weißer Spargel mit Cherrytomaten & Cardoncelli Pilzen

Poulardenbrust im Baconmantel, Pesto

€ 24,90

# Winnigstedter Stangenspargel, so wie Sie es mögen

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

## Portion Stangenspargel mit Bröselbutter und Petersilienkartoffeln

€ 15,90

### Ihre Beilage zur Wahl:

- Sauce Hollandaise € 3,90

€ 3,90

- Kräuterrührei mit Tomatenwürfel

€ 3,90

- Räucherlachs mit Dillsensauce

€ 8,90

- gemischte Schinkenauswahl

€ 8,90

- panierte Schweinerückenschnitzel mit Zitrone

€ 8,90

- gebratene Schweinefiletmedaillons, Waldpilzsauce

€ 12,90

- gebratene Lachsschnitte, Safransauce

€ 14,90

- argentinisches Rumpsteak 200g, Kräuterbutter

€ 19,90

- Zanderfilet auf der Haut gebraten, Senfsauce

€ 14,90

- Wiener Kalbsrückenschnitzel mit Zitrone

€ 14,90

- Piccata von der Poulardenbrust, Pesto

€ 12,90

## Feines aus Fluss & Meer

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

### Gourmet Matjesfilets mit Hausfrauensauce Gourmet Matjesfilets mit Preiselbeeren & Apfelspalten

mit Bratkartoffeln

€ 12,90

\*\*\*

### „Friesenrösti“

### Gourmet Matjesfilet, Eismeershrimps, Räucherlachs

dreierlei Saucen, Kartoffelrösti

Blattsalate

€ 16,90

\*\*\*

### Zopf von Lachs & Buntbarsch aus dem Ofen

mit Tomaten, Zucchini, Steinchampignons, Spargel

Kartoffelrösti, Zitronen-Crème-Frâiche

€ 19,90

\*\*\*

### Zanderfilet auf der Haut gebraten

Dijonsensauce, Kartoffelrösti

Beilagensalat

€ 19,90

\*\*\*

### Gebratenes Lachsfilet unter der Pestokruste

mit Chitarra Spaghetti & Safransauce

Beilagensalat

€ 20,90

## **Fleisch- & Pfannen- Gerichte**

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

### **Panierte Schweinerückenschnitzel**

mit Waldpilzen im Schnittlauchrahm  
Bratkartoffeln

€ 15,90

\*\*\*

### **Gefülltes Schweinerückenschnitzel „Spezial“**

mit Kochschinken & Käse gefüllt, Sauce Hollandaise  
Kartoffelkroketten & Preiselbeeren

€ 17,90

\*\*\*

### **Piccata von der Poulardenbrust**

auf Chitarra-Spaghetti mit Tomatenbutter  
Beilagensalat

€ 18,90

\*\*\*

### **Pfannengeschnetzeltes vom Schweinefilet**

mit Waldpilzen im Schnittlauchrahm  
Kartoffelrösti & Beilagensalat

€ 19,90

\*\*\*

### **Geschmortes Lammhaxen-Fleisch aus dem Ofen mit Thymianjus, Kartoffelrösti**

mit Tomaten, Zucchini, Bohnen & Steinchampignons

€ 19,90

# Argentinisches Rumpsteak „ von Hand-geschnitten“ mit hausgemachter Kräuterbutter & Grilltomate

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

200 g € 19,90

250 g € 24,90

300 g € 29,90

## Ihre Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites € 3,00

Bratkartoffeln € 3,20

Ofenkartoffel mit Sour Crème € 3,80

Steakbrot € 2,50

Grillgemüse € 4,00

Pfannenzwiebeln € 2,50

Rotweinjus mit grünen Pfefferkernen € 3,00

Beilagensalat € 4,10

## Vegetarisch

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

### Ragout von Winnigstedter Stangenspargel in eigener Sauce mit frischen Steinchampignons

Kräutern & Petersilienkartoffeln  
marinierter Blattsalat mit Cherrytomaten

€ 18,90

\*\*\*

### Omelette „Tortilla“

mit grünem & weißen Spargel, Kartoffeln  
und Goudakäse, Crème Frâiche  
marinierter Blattsalat mit Cherrytomaten

€ 18,90

### Flammkuchen Variationen

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

„Original“ mit Speck & Zwiebeln

€ 8,90

\*\*\*

„Italienisch“ mit Tomaten & Käse

€ 8,90

\*\*\*

„Rustikal“ mit Paprika, Zwiebeln, Pilzen & Käse

€ 8,90

\*\*\*

„Saisonal“ mit Spargel, Käse, Tomaten & Rucola Salat

Serrano-Schinken € 12,90

\*\*\*

„Hawaii“ mit Ananas, Kochschinken & Käse

€ 8,90

# Marktfrische Salat- Variationen

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

**Marinierter Marktsalat**  
**in Olivenöl – Vinaigrette & feinem Hausdressing**  
**ofenfrischem Baguette-, & Olivenbrot**  
**€ 8,90**

**oder**

- gebratene Hähnchenbrust-Streifen  
€ 12,90

\*\*\*

- gebackenem Fetakäse & Preiselbeeren  
€ 12,90

\*\*\*

- marinierte Eismeer-Shrimps  
€ 14,90

\*\*\*

- Schinken, Käse & Ei  
€ 12,90

\*\*\*

- gebratener grüner & weißer Spargel  
Serrano-Schinken  
€ 14,90



## Dessert

### „ Klassiker die zur Tradition gehören“

(Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage)

#### Crème Brûlée

mit marinierten Erdbeeren

Vanille-Eis

€ 6,90

\*\*\*

#### Geeistes Schokoladenmousse-Törtchen

mit beschwipsten Kirschen

Walnuss-Eis

€ 6,90

\*\*\*

#### Erdbeerbecher „ Romanow“

marinierte Erdbeeren mit

Vanille-Eis & Erdbeer-Rahmsauce

€ 5,90

\*\*\*

#### „Katharina-Kelch“

Zitronensorbet mit Erdbeeren

und Wodka 40 % vol.

Minze

€ 5,90