

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus-Rind

mit Olivenöl, Parmesankäse & gerösteten Pinienkerne
marinierter Blattsalat

€ 10,90

Caramellisierter Fetakäse & Walnusskernen

mit glasierten Apfelspalten
marinierter Blattsalat

€ 8,90

Bruschetta di pomodoro

geröstetes Baguettebrot mit marinierten Tomatenwürfel
in Knoblauch & Petersilie

€ 6,90

Salat von frischen Spargel & Erdbeeren in Himbeeressig

mit Serrano Schinken, Ruccolasalat, Baguettebrot

€ 10,90

Samtsuppe von frischem Spargel

mit Einlage

€ 5,90

Schaumsüppchen von frischem Elm - Bärlauch

mit Croutons

€ 5,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Spargel vom Spargelhof Fenske in Winnigstedt

Kleines Ragout von Spargel mit Fleischklößchen
und Petersilienkartoffeln € 14,90

Portion Winnigstedter Spargel im Kräuterpfannkuchen
mit Schinken und Sauce Hollandaise überbacken € 19,90

Spaghetti mit Spargel, Scampis & Lachsfilet
in feiner Safransauce, Ruccolasalat & Parmesankäse € 24,90

Portion Winnigstedter Spargel
mit Bröselbutter und Petersilienkartoffeln € 14,90

Ihre Beilagen zur Wahl...

- Sauce Hollandaise € 4,00
- Kräuterrührei € 3,50
- Räucherlachs € 8,90
- gemischte Schinkenplatte € 8,90
- panierte Schweinerückenschnitzel € 8,90
- gebratene Schweinefiletmedaillons € 12,80
- Gebratene Lachsschnitte € 14,90
- Zopf von Lachs & Buntbarsch aus dem Ofen € 16,90
- argentinisches Rumpsteak 200g € 18,90
- gebratenes Zanderfilet € 14,90

Ich habe immer noch eine täglich wechselnde Idee rund um den Spargel

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Feines aus Fluss & Meer

Gourmet Matjesfilet´s „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln

€ 12,90

„Friesenrösti“

marinierte Eismeershrimps, Räucherlachs & Matjesfilets

mit dreierlei Saucen, Ei, Gewürzgurke und Kartoffelrösti

€ 16,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Dijonsenf-Sauce, Kartoffelrösti & Beilagensalat

€ 18,90

Gebratene Filets von der roten Meerbarbe

frischem Spargel, Champignons, Avocado & Cherry Tomaten

Kartoffelrösti

€ 19,90

Zopf von Lachs & Buntbarsch aus dem Ofen

mit Zitronen-Crème Frâiche und mediterranen Kräutern,

Tomaten, Zucchini & Steinchampignons, Kartoffelrösti

€ 19,90

Allergene Zutaten beantworten Wir auf Anfrage

Fleischgerichte

Paniertes Schweinerückenschnitzel

mit Steinchampignons im Schnittlauchrahm, Bratkartoffeln

€ 14,90

Gefülltes Schweinerückenschnitzel „Spezial“

mit Schinken & Käse gefüllt ,Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten & Preiselbeeren

€ 16,90

Pfannengeschnetzeltes vom Schweinefilet

mit Steinchampignons im Schnittlauchrahm

Kartoffelkroketten & Beilagensalat

€ 18,90

Geschmorte Lammstelze in eigener Sauce

grünen Butterbohnen, Kartoffelrösti

€ 18,90

„Zarte Poulardenbrust unter der Waldpilzkruste“

auf rahmigen Spargel-Bohnen-Gemüse, geröstete

Cashewkernen

Petersilienkartoffeln
€ 18,90

Allergene Zutaten beantworten Wir auf Anfrage

Vegetarisch

„Frittata- Mediterran“

herzhafter italienischer Pfannkuchen, mit Zucchini, Tomaten, Champignons & Spargel, Ruccolasalat & Parmesankäse

€ 14,90

Flammkuchen vom Brett...

„Saisonal“

mit Spargel, Tomaten, Käse, Serranoschinken & Ruccolasalat

€ 12,90

„Original“

mit Speck & Zwiebeln

€ 8,90

„Rustikal“

mit Pilzen, Paprika, Käse & Zwiebeln

€ 8,90

„Hawaii“

mit Schinken, Ananas & Käse

€ 8,90

„Italienisch“

mit Tomaten, Käse & Ruccolasalat

€ 8,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

**Steak vom argentinischen Rind saftig und lecker...
mit Grilltomate & hausgemachter Kräuterbutter**

200	g	€	19,90
250	g	€	24,90
300	g	€	29,90

Gerne dazu gegessen...

Pommes Frites	€	3,00
Bratkartoffeln	€	3,20
Grillgemüse	€	4,00
Ofenkartoffeln mit Sour Crème	€	3,80
Steakbrot	€	2,50
Pfannenzwiebeln	€	2,50
Pfeffersauce	€	3,00
Beilagensalat	€	4,10

**Marinierte Marktsalate & Rohkostsalate in Olivenöl-
Vinaigrette
in feinem Senfdressing & Baguettebrot**

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 12,90

- mit gebackenem Fetakäse € 12,90

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage

Die süße Verführung

**Crème Brûlée
mit marinierten Erdbeeren & Vanille-Eis**

€ 6,90

„Mohr im Hemd“ mit Vanille-Eierlikör-Sahne

mit marinierten Erdbeeren

Quark-Kirsch-Eis

€ 6,90

„Erdbeerbecher Romanoff“

marinierte Erdbeeren mit drei Kugeln Vanille-Eis

Erdbeer-Rahm-Sauce

€ 5,90

**Fragen Sie nach unserem täglich wechselnden
Tagesdessert**

Allergene Zutaten beantworten wir auf Anfrage