

Spargel Saison | Asparagus season

Spargelmenü

Suppe | Soup

Spargelsamtuppe mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Wachtelei
Asparagus velvet soup with wild garlic mashed potatoes and quail egg
6,50

Vorspeisen | Starter

Spargelsalat mit Erdbeer-Vinaigrette und Kerbel an Garnelen
Asparagus salad with strawberry vinaigrette and chervil with Shrimp
14,50

Rote Beete Crepé mit Stangenspargel und Sour Cream an Blattsalat
Beetroot Crepé with asparagus and Sour Cream on leaf lettuces
10,50

Hauptgang | Main course

Gebratener Spargel an Bärlauch-Polenta mit gerösteten Haselnüssen
und Lachssteak
Fried asparagus of wild garlic polenta with roasted hazelnuts
and salmon steak
24,50

Dessert

Waldmeister Crémé Brûléé¹ mit Spargeleis und marinierten Erdbeeren
Woodruff Crémé Brûléé¹ with asparagus ice cream and marinated Strawberries
8,50

Regionaler Spargel aus Nienburg | Regional asparagus from Nienburg

½ Pfund mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Half a pound with potatoes and sauce hollandaise or melted butter

14,50

Wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Spargel:

Choose in addition to your asparagus:

Regionales Rinderfilet 200g

Regional filet of beef 200g

24,50

Wiener Schnitzel vom Kalb 180g

Escalope of veal 180g

17,50

Lachssteak 200g

Salmon 200g

15,50

Luftgetrockneter roher Schinken⁶

Dried raw ham⁶

9,50

Unser Aperitifempfehlung | Our Aperitif recommendation

Glass 0,11 | Bottle

Ruggeri Rosé di Pinot Brut

Vino Spumante Brut

7,00 | 48,50

Unsere Weinempfehlung | Our wine recommendation

Glass 0,21 | Bottle

2015 Allendorf Rüdesheim Roseneck, Riesling¹³

Rheingau, Germany

12,00 | 39,00

2018 Weingut Roth, Weiß- / Grauburgunder Cuveé¹³

Württemberg, Germany

9,50 | 32,00

2017 Frescobaldi Alie Rosé IGT¹³

Toscana, Italy

11,50 | 40,00