

Nach Kohl kommt Spargel



Wir freuen uns, Ihnen unseren neuen Spargel aus heimischer Produktion anbieten zu können.



Spargelcremesuppe „Stadtwerder“

€ 7,80

Selbstgemachte, leckere Spargelsuppe mit frischen Spargelstückchen und Sahne

„Kuhhirten-Spargelsalat“

kl. Port. € 11,00

gr. Port. € 18,50

Salat vom grünen & weißen Spargel mit Rucola, Tomaten, roten Zwiebeln und eine Vinaigrette aus Balsamico, Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl.

1 Pfd. frischer Stangenspargel (geschält ca. 430 g) mit

jungen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Buttersauce € 20,50

2, c, g, i, j

mit leckerem Rührei c, g

€ 23,00

mit paniertem Schnitzel (Pute oder Schwein) a, c, g

€ 29,00

mit Schwarzwälder - Schinken 4, g

€ 29,50

mit gebratenem Lachs 7, g

€ 29,80

mit Rumpsteak (180 g) g

€ 36,00

1/2 Portion Spargel als Nachservice

€ 8,50

250 g gegrillter grüner Spargel mit zerl. Butter g

€ 9,50

Spargel Auflauf mit Käse überbacken

€ 16,80

mit gemischtem Beilagen Salat

g

Bandnudeln mit grünem & weißen Spargel

€ 13,50

in Weißwein Sauce, mit Kirschtomaten

mit Rumpsteak-Streifen

€ 19,50

a, g, l

Als passenden Weißwein empfehlen wir Ihnen

Cape Beach Sauvignon Blanc

Glas

0,2 l € 6,50

Flasche

0,7 l € 20,00

Südafrika / Breedekloof

Ein frischer, trockener Sauvignon Blanc mit tropischen Fruchtaromen.

Dieser Wein hat ein sehr ausgewogenes Frucht- und Säurespiel, einen sehr attraktiven Preis und passt sehr gut zu Spargelgerichten