


3-Gang- Spargelmenü

Spargelsalat | Burrata | Rhabarber 

Emsländischer Stangenspargel
Rinderhüftsteak | Sauce Hollandaise | Butterkartoffeln

vegetarische Alternative: Ziegenkäse im Pankomantel 

Erdbeer-Rhabarberkompott | Pistazieneis | Crumble

pro Person 43,50

„Spargel satt“ ab 4 Personen


Spargelcremesuppe 


Emsländischer Stangenspargel | Sauce Hollandaise |
kleine Schnitzel | Schinkenplatte |
Kräuterrührei | Butterkartoffeln | Krokette


marinierte Erdbeeren | Sahne | Vanilleeis | Crumble

pro Person 36,90


Vorspeisen


Spargelsalat | Garnelen | Rucola | Estragonmayo 
12,90

Spargelsalat | Burrata | Rhabarber 
10,90

Spargelcremesuppe 
6,90


Hauptspeisen

Bärlauchravioli | gebratener Spargel | Kirschtomaten 
20,90

Spargel-Erbсен-Curry | Reis | Wan Tan 
21,50

Portion Emsländischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise | Butterkartoffeln | *wahlweise mit:*

kleinem Rinderhüftsteak | 29,50
rohem und gekochtem Schinken | 25,50
kleinem Schnitzel | 25,50

Kräuterrührei | 24,50 
Rinderfilet | 37,90

Dessert

Erdbeer-Rhabarberkompott | Pistazieneis | Crumble
8,40

marinierte Erdbeeren | Sahne | Vanilleeis | Crumble
8,40