

Spargelkarte



**Unser Spargel kommt vom Spargelhof Hemme aus der
Wedemark (Region Hannover)**

Frische Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken und Sahnehaube

7,50€

Fresh asparagus cream soup
with asparagus pieces and whipped cream

Flammkuchen Spargelzeit

mit Spargel, Schmand, Tomaten und Sauce Hollandaise

15,50€

Tarte flambée with asparagus, sour cream, tomatoes, and hollandaise sauce

Frischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Salzkartoffeln

24,50€

Fresh asparagus
with hollandaise sauce or melted butter and boiled potatoes

je nach Wahl:

mit hausgemachtem Gemüseschnitzel

26,00€

with homemade vegetable schnitzel

mit Schweineschnitzel

26,50€

with pork schnitzel

mit Schweineschnitzel „Cordon Bleu“

27,00€

with pork schnitzel "Cordon Bleu"

mit Bauern- oder Kochschinken

27,50€

with farmer's ham or boiled ham

mit 2 Schweinefiletsteaks

28,00€

with pork fillet steaks

mit gebratenem Zanderfilet

28,50€

with zander fillet

Spargel Menü

als Vorspeise eine Frische Spargelcremesuppe

zum Hauptgang Frischer Stangenspargel mit Schweineschnitzel

als Dessert Marinierte Erdbeeren

40,50€

Marinierte Erdbeeren

in Cointreau mariniert dazu 2 Kugeln Vanilleeis, Sahne

und Haselnusskrokant

8,50 €

“Marinated strawberries” marinated in Cointreau with 2 scoops of vanilla ice cream, cream and hazelnut brittle