

Vorspeisen

Spargel-Caesar-Salad mit Poulardenbruststreifen
(Parmesan, Röstbrotwürfel, Römersalat)
14,00

Törtchen von weißem und grünem Spargel
mit gebratenen Sankt Jakobsmuscheln
15,00

Suppe

Suppe von Deinster Spargel mit Schinkenklößchen
5,50

Hauptgänge

Zweierlei Wok-Spargel mit Chili und Sesam
gebratener Maispoulardenbrust und Basmati-Duftreis
24,50

Spargel im Parmaschinkenmantel gebraten mit Parmesan
und Petersilienkartoffeln
22,00

Portion frischer Stangenspargel vom Deinster Spargelhof Werner
mit zerlassener Butter, holländischer Sauce und Salzkartoffeln
19,00

... und dazu:

Katenrauchschinken aus der Räucherei Höper
oder Riggers gekochter Schinken 8,00

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken 9,00

Rumpsteak vom Sietländer Weiderind 12,50

Filetsteak vom Sietländer Weiderind 14,50

Natur gebratenes Schnitzel von der Fjordforelle 12,50

SPARGEL - Menü

Törtchen von weißem und grünem Spargel
mit gebratenen Sankt Jakobsmuscheln
* * *

Spargelcremesuppe mit Schinkenklößchen
* * *

Deinster Stangenspargel mit Filetsteak vom Sietländer
Weide-Rind, holländische Sauce, zerlassene Butter
und Petersilienkartoffeln
* * *

Erdbeer-Rhabarberhalbgefrorenes mit Mandelsauce
48,50 pro Person