



KLEINIGKEIT

Spargel- Panna cotta
mit Spieka Neufelder- Krabben
und grünem Spargel
16,50

Mediterran mariniertes Schafskäse
vom Milchschaafhof Brünjes
mit Gazpacho-Gelee
12,00

Wiesenkräutersalat in Himbeerdressing
mit gebratenem Rehfilet
und Rhabarber- Chutney
15,50

SUPPE

Bederkesaer Räucheraalsuppe
10,50

Suppe vom Deinster Spargel
mit Schinkenklößchen
7,50

Perlhuhnnessenz
mit Roulade vom Perlhuhn
9,00

VEGETARISCH

Frischkäse-Ravioli
mit frittierten Zucchini-Spaghetti
und Tomatensugo
19,50

Gegrillte Süßkartoffel
mit überbackenem grünen Spargel
18,50

FISCH

Zanderfilet in Trüffelbutter gebraten
Rahmspinat und Nusskartoffeln
26,50

Ganze Kutterscholle
in Speckbutter gebraten
dazu Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat
22,50

Gedünstete Roulade
von Nordsee-Limandes
und Island-Lachs
Currysauce, Sesam-Spitzkohl
und Basmati-Reis
26,00

FLEISCH

Brust und Keule vom Perlhuhn
mit buntem Möhrengemüse
und Petersilien-Kartoffelpüree
25,50

Rücken vom Salzwiesenlamm
mit Kräuterkruste
dreierlei Zwiebeln und Kartoffeltaler
32,50

Keule vom hiesigen Maibock
am Stück rosa gebraten
Wacholdersauce, Mairübchen
Pfifferlinge und Spätzle
25,00



SPARGEL-HAUPTGERICHTE

Portion frischer Stangenspargel vom Deinster Spargelhof Werner
mit zerlassener Butter, holländischer Sauce und kleinen Kartoffeln
22,50

...und dazu :

Spieka Neufelder- Krabben (120g) 15,00

Katenrauschschinken aus der Räucherei Mühlenbeck
oder Riggers gekochter Schinken (150g) 10,00

Paniertes Schnitzel vom Strohschweinrücken (170g) 11,50

Rumpsteak vom Sietländer Weiderind (170g) 14,00

Filetsteak vom Sietländer Weiderind (170g) 16,50

Natur gebratenes Schnitzel vom Island-Lachs (170g) 14,50

DESSERT

Zitronen- Thymian- Panna cotta
mit marinierten Erdbeeren 8,50

Himbeer-Rhabarber-Kompott
mit Quarkmousse
und Mandelkrokant

Mohnhalbgefrorenes
mit Honig-Kirschen 8,50

8,50