

Spargelsaison

Mai – Juni

Vierländer Spargelsuppe

Mildwürzige Spargelcremesuppe
mit Kräutersahnehaube

Portion: € 5,90



Spargel mit Schnitzel

Spargel mit Schweinelachs vom Grill,
Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Portion (ca. 200 g Fleisch): € 21,00

Seniorenportion (ca. 100 g Fleisch): € 17,50

Spargel pur – „Vegetarisch“

Ein Pfund Spargel mit
Salzkartoffeln, Buttersauce oder
Sauce Hollandaise und Rohkostsalat

Portion: € 21,00

Norddeutsches Spargelessen

Ein Pfund Spargel mit
geräuchertem und gekochtem Schinken,
Salzkartoffeln, Buttersauce oder
Sauce Hollandaise

Portion: € 21,50

Seniorenportion: € 17,50

Portionspreis für Gruppen mit Schnitzel & Schinken:

ab 10 Personen: € 21,00

ab 20 Personen: € 20,50

ab 30 Personen: € 20,00

Ein Pfund Spargel „extra“

zu den Gerichten, Portion: € 13,80

Spargelteller „Neptun“

Spargel mit Maischollen- & Forellenfilets
in Butter gebraten, Salzkartoffeln
und Sauce Hollandaise

Portion: € 21,50

Spargelteller „Rauchkaten Art“

Spargel mit Schweinelachs vom Grill,
geräuchertem & gekochtem
Schinken, Salzkartoffeln
und Sauce Hollandaise

Portion: € 21,00

Maischollensaison

Mai

Schollenfilets

in Butter gebraten
auf Gemüsebett mit Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise

Portion: € 17,90

Scholle

auf Finkenwerder Art

Schollenfilets in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln
und Speckbuttersauce

Portion: € 17,50

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 0,60

*Maischollen, die besten des Jahres,
sind besonders zart, saftig & fleischig.
Gefangen wird dieser Plattfisch in der
Nord- und Ostsee, vor Norwegens Küsten,
bei Süd-Island und entlang der gesamten
westeuropäischen Küste.*



*** Norddeutscher **Bio**-Spargel frisch vom Erzeuger ***