



Spargelgerichte von Mai - Juni

Vorspeisen:

Spargelcremesuppe

Mildwürzige Spargelcremesuppe mit einer Kräutersahnehaube.
- vegetarisch & vegan (ohne Sahne) -
Portion: € 8,00

Spargelcremesuppe mit Krabben

Mildwürzige Spargelcremesuppe mit Krabben und einer Kräutersahnehaube.
Portion: € 11,00

Hauptgerichte:

Spargelteller „Neptun“

Spargel mit Maischollen- & Forellenfilets in Butter gebraten, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise.
Portion: € 28,90

Spargelteller „Rauchkaten Art“

Spargel mit Schweinelachs vom Grill, geräuchertem & gekochtem Schinken, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise.
Portion: € 28,90

Spargel pur - vegetarisch & vegan -
Spargel mit Salzkartoffeln, Kräuter-Tofu-Bratlinge und **vegan**: Bärlauch-Kräuter-Pesto (kalt) oder **vegetarisch**: Buttersauce oder Sauce Hollandaise. Portion: € 28,90

Norddeutsches Spargelessen

Frischer Stangen-Spargel ca. 450 g. mit Salzkartoffeln, Buttersauce oder Sauce Hollandaise. Portion: € 26,80

Wahlweise dazu:

Mit Rühreiern, Portion: € 6,50

oder

Mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken und Hinterkochschinken. Portion: € 7,00

oder

mit Schweinelachs vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 11,00

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 7,00

oder

mit Phina-Putenbrustfilet vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 14,00

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 8,00

oder

mit  Schweineschnitzel vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 21,50

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 11,90

oder

mit Rindersteak vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 21,50

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 11,90

oder

mit  Highlander-Steak vom Grill

Portion (ca. 200 g. Fleisch): € 25,50

Kleine Portion (ca. 100 g. Fleisch): € 15,50

Schweinefleisch auf Wunsch auch gerne paniert.

Spargel zu den Gerichten extra:

Große Portion (ca. 450 g.): € 21,50

Kleine Portion (ca. 250 g.): € 12,30

Für Gruppen ab 10 Personen haben wir für Sie spezielle Spargel- Angebote.





Spargelkarte für Gruppen von Mai - Juni

Norddeutsches

Spargelessen

Frischer Stangen-Spargel mit geräuchertem und gekochtem Schinken, Schweinelachs vom Grill, Salzkartoffeln, Buttersauce und Sauce Hollandaise.

Portionspreis mit ca. 450 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 37,50

ab 20 Personen: € 37,00

ab 30 Personen: € 36,50

Portionspreis mit ca. 250 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 28,90

ab 20 Personen: € 28,50

ab 30 Personen: € 28,00

Spargel „extra“ zu den Gerichten:

Portion ca. 450 g.: € 21,50

Portion ca. 250 g.: € 12,30



Spargelgedeck mit Fleisch

° Vorspeise °

Spargelcremesuppe
mit einer Kräutersahnehaube

° Hauptgericht °

Frischer Stangen-Spargel mit geräuchertem und gekochtem Schinken, Schweinelachs vom Grill, Salzkartoffeln, Buttersauce und Sauce Hollandaise.

° Nachtisch °

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube
oder gemischtes Eis mit Sahne

Portionspreis mit ca. 450 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 50,50

ab 20 Personen: € 50,00

ab 30 Personen: € 49,50

Portionspreis mit ca. 250 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 41,50

ab 20 Personen: € 41,00

ab 30 Personen: € 40,50

Spargelgedeck mit Fisch

° Vorspeise °

Spargelcremesuppe
mit einer Kräutersahnehaube

° Hauptgericht °

Frischer Stangen-Spargel mit Forellen- und Limandesfilets in Butter gebraten, Salzkartoffeln, Buttersauce und Sauce Hollandaise.

° Nachtisch °

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube
oder gemischtes Eis mit Sahne

Portionspreis mit ca. 450 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 52,50

ab 20 Personen: € 52,00

ab 30 Personen: € 51,50

Portionspreis mit ca. 250 g. Spargel:

ab 10 Personen: € 44,50

ab 20 Personen: € 44,00

ab 30 Personen: € 43,50