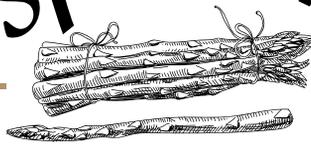


.....
 „Königliches Gemüse“
 „FRÜHLINGSLUFT
 IN STANGEN“
 „ESSBARES ELFENBEIN“

 ★

Spargeln



Sie mit uns!



VORSPEISE

Weißer & grüner Spargelsalat
 mit Erdbeeren und Minze
12,50



SUPPE

Spargelcremesuppe
 mit Croûtons
8,50

NUR DAS BESTE FÜR UNSERE GÄSTE!

Bereits seit vielen Jahren beliefert uns die Familie Milsmanm mehrmals wöchentlich mit frischem Spargel. Ihr Spargel- und Erdbeerhof liegt in Rietberg-Mastholte direkt in unserer Region. Deren kräftiger und humusreicher Sandboden bietet optimale Voraussetzungen und somit beste Wachstumsbedingungen für Top-Spargelqualitäten.

Selbstverständlich beziehen wir in der Saison auch unsere zuckersüßen Erdbeeren und Himbeeren von der Familie Milsmanm.

PORTION FELDFRISCHER SPARGEL

MIT NEUEN KARTOFFELN UND ZERLASSENER BUTTER

Bitte wählen Sie:

Spargel „pur“	15,50
mit rohem Schinken	18,50
mit kleinem Schnitzel vom Schwein	19,50
mit Schweinelendchen	22,50
mit kleinem Schnitzel vom Kalb	27,50
mit Rumpsteak 250 g	38,00
mit Rinderfilet 250 g	49,50
Hausgemachte Sauce Hollandaise	5,50

Spargel-Omelett

mit zweierlei Spargel weiß & grün
 und rohem Schinken
14,50



DESSERT

**Hausgemachtes
 Erdbeereis und
 Mousse au Chocolat**
 mit Basilikum und Minze
8,50



**Welcher Wein passt zu Spargel?
 ... und passt Bier auch zu Spargel?**



Weine, die tendenziell sehr gut mit Spargel harmonieren und dem Spargel nicht die Show stehlen, sind leichte trockene, mineralische Weine mit eleganter Säure und dezenten Fruchtaromen.

Biere, die gut zu Spargel passen, zeichnen sich durch wenig Hopfenbittere aus und sind fein gewürzt. Es sind meist helle Biere, sogar helle Starkbiere kommen je nach Geschmack in Frage, sowie Weizenbiere.