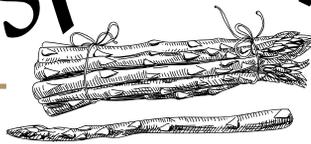


.....
 „Königliches Gemüse“
 „FRÜHLINGSLUFT
 IN STANGEN“
 „ESSBARES ELFENBEIN“
★.....

Spargeln



Sie mit uns!



NUR DAS BESTE FÜR UNSERE GÄSTE!

Bereits seit vielen Jahren beliefert uns die Familie Milsmann 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 Milsmann.



SUPPE

Spargelcremesuppe

mit Croûtons

8,50



PORTION FELDFRISCHER SPARGEL

MIT NEUEN KARTOFFELN

WAHLWEISE MIT ZERLASSENER BUTTER ODER
HAUSGEMACHTER SAUCE HOLLANDAISE

Bitte wählen Sie:

mit rohem Schinken

19,50

mit kleinem Schnitzel vom Schwein

20,50

mit Schweinelendchen

26,90

mit kleinem Schnitzel vom Kalb

27,50

mit Rumpsteak 200 g

33,50

Spargel-Omelett

mit zweierlei Spargel weiß & grün
und rohem Schinken + Salat

15,50

Krüstchen auf Toast

Schweineschnitzel, Spargel, Kochschinken,
Sauce Hollandaise überbacken + Salat

22,50



DESSERT

Erdbeeren

„Romanoff“

Marinierte Erdbeeren,
Vanilleeis, Schlagsahne
mit grünem Pfeffer

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.

