

## Spargelkarte

### *asparagus menu*



### Vorspeisen - starters

**Bruschetta<sup>11a</sup> mit Spargel, Tomaten und Knoblauch an Salatbouquet € 5,90**

Bruschetta<sup>11a</sup> with asparagus, tomatos and garlic along a salad bouquet

**Frittierter Spargel<sup>11a,13</sup> mit Rucola an Erdbeer-Paprika Relish<sup>4</sup> € 6,90**

Fried asparagus<sup>11a,13</sup> with rocket salad along strawberry-pepper relish<sup>4</sup>

### Suppe - soup

**Spargelcremesuppe<sup>17</sup> mit Croutons<sup>11a,17</sup> € 4,50**

Asparagus creme soup<sup>17</sup> with croutons<sup>11a,17</sup>

### Hauptgerichte - main courses

*Wir servieren Ihnen frischen Hohenseedener Stangenspargel aus dem Jerichower Land, dazu reichen wir neue gebutterte Kartoffeln und wahlweise Sauce Hollandaise<sup>2,4,13,17,19</sup>, gebräunte Semmelbrösel<sup>11,17</sup> oder geklärte Butter. We serve asparagus from the region with potatoes and sauce hollandaise<sup>2,4,13,17,19</sup>, fried breadcrumbs<sup>11,17</sup> or melted butter.*

**250g oder 500g Spargel mit neuen gebutterten € 12,90/ €16,90**

**Kartoffeln<sup>17</sup>, wahlweise mit:**

250 grams or 500 grams asparagus with buttered potatoes<sup>17</sup> to be chosen with:

**Geräucherter Schwarzwälder Schinken<sup>3,5,7</sup> € 14,90/ € 18,90**

Smoked Black Forest Ham<sup>3,5,7</sup>

**Schweinelachsschnitzel<sup>11,13,17</sup> € 16,90/ € 20,90**

Tender pork escalope<sup>11,13,17</sup>

**Räucherlachstranchen € 18,90/ € 22,90**

Smoked salmon slices

**Entrecôte<sup>17</sup> € 22,90/ € 26,90**

Sirloin steak<sup>17</sup>



### Hauptgerichte - main courses

**2 Scheiben Bauernbrot<sup>11a</sup> mit Spargel, Kochschinken<sup>3,5,10</sup> und Käse<sup>17</sup> gratiniert** € 9,90

2 slices of sourdough bread<sup>11a</sup> with asparagus, cured ham<sup>3,5,10</sup> gratinated with cheese<sup>17</sup> along salad bouquet.

**Flammkuchen<sup>11a,13</sup> belegt mit Spargelstücken und geräuchertem Schwarzwälder Schinken<sup>3</sup>** € 14,50

Elsace Tarte<sup>11a,13</sup> with asparagus and Black Forest Ham<sup>3</sup>

**Paniertes Schollenfilet<sup>11a,17</sup> auf Spargelragout<sup>17</sup> und Petersilienkartoffeln** € 19,90

Breaded plaice fillet<sup>11a,17</sup> on asparagus ragout<sup>17</sup> and parsley potatoes

### Vegetarisch - vegetarian

**Vegetarischer Spargelsalat mit Kräutervinaigrette<sup>4,17</sup> mariniert dazu warmer Halloumikäse<sup>17</sup> und Rhabarberconfit** € 14,90

Vegetarian asparagus salad marinated with herb vinaigrette<sup>4,17</sup> with fried Halloumi Cheese<sup>17</sup> and rhubarb confit

### Dessert – dessert

**Erdbeer-Rhabarber Grütze mit Vanilleeis<sup>4,17</sup>** € 5,50

Strawberry-rhubarb jelly<sup>2,11,13</sup> with vanilla ice cream<sup>17</sup>

### Unsere Weinempfehlung – our recommended wine

**Chardonnay IGT | Delle Venezie | Venetien** 0,2 l € 4,90  
Ausgewogener, trockener Chardonnay mit schönem Nachklang

**Silvaner | Divino Nordheim |** 0,2 l € 5,50  
Trockener Silvaner mit Nuancen von exotischen Früchten