

# Nienbungen Spargel

Nr. 90 Spargelcremesuppe mit Crème fraîche <sup>g, j</sup>

Asparagus cream soup with crème fraîche

€ 6,00

Nr. 91 Warmer Spargel-Brot-Salat mit weißem Balsamico-Dressing,  
getrockneten Tomaten und Rucola <sup>a, i</sup>

Warm asparagus and bread salad with white balsamic dressing,  
dried tomatoes and rocket salad

€ 11,50

Nr. 92 Roh mariniertes Spargel und Wildkräutersalat mit Limetten-Vinaigrette,  
und hausgebeiztem Lachs <sup>d, n, i</sup>

Raw marinated asparagus and wild herb salad with lime vinaigrette, and homemade gravad salmon

€ 12,50

Nr. 93 Ein Pfund frischer regionaler Spargel mit neuen Kartoffeln,  
hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter <sup>c, g, 6</sup>

White asparagus -1 pound- with young potatoes, homemade sauce hollandaise or melted butter

16,90

Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsbeilage

Choose your favourite side dish

Nr. 94 Hausgemachtes Schnitzel vom Land-Schwein <sup>a, c</sup>

Breaded pork escalope

€ 7,70

Nr. 95 Portion Ammerländer Schinken <sup>5</sup>

Portion smoked ham

€ 7,90

Nr. 96 Gegrilltes Lachsfilet <sup>d</sup>

Grilled salmon fillet

€ 9,50

Nr. 97 Rinderfilet-Steak 200g mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>g, i, n, c</sup>

Fillet of beef 200g with housemade herb butter

€ 24,50

Nr. 98 Mascarpone-Creme mit Rhabarber-Kompott und Minze <sup>g</sup>

Mascarpone creme with rhubarb compote and mint

€ 7,70

Nr. 99 "Erdbeer-Eisbecher"

Frische Erdbeeren, Erdbeer- und Vanilleeis, hausgemachte Erdbeer-Sauce und Schlagsahne <sup>g</sup>

„Strawberry ice cream coupe“

Fresh strawberries, strawberry and vanilla ice cream, strawberry sauce and whipped cream

€ 8,20

