

# Oldenburger Spargel

vom Hof Osterlob in Munderlob.

	<i>Tasse</i>	<i>Terrine</i>
<i>Spargelcremesuppe</i> mit Spargelstücken und Sahnehäubchen	4,20 €	6,30 €
<i>Spargel-Kartoffelcremesuppe</i> mit Räucherlachs und Sahnehäubchen	5,30 €	7,80 €

## *Portion Stangenspargel*

ein Pfund gekochter weißer Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen gepellten Kartoffeln

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
		14,80 €
mit Ammerländer Knochenschinken	13,60 €	18,80 €
mit Kochschinken	13,60 €	18,80 €
mit Schnitzel	14,90 €	19,80 €
mit Lachsfilet und Orangenhollandaise	15,10 €	20,50 €
mit Parmaschinken und Basilikummarinade	15,10 €	20,50 €
mit Rumpsteak vom Grill, Kräuterbutter	19,80 €	26,80 €

Sehr gerne servieren wir Ihnen das Spargelgericht Ihrer Wahl mit einer Tasse Spargelcremesuppe vorweg und einem Dessert als Menü. Dafür berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 7,50 €.

### *Marinierter Spargel*

mit Kartoffelrösti und geräuchertem Lachs

14,20 €

### *Omelett mit Spargelgemüse*

Salatbukett

13,50 €

### *Bandnudelnest*

Ragout von weißem und grünem Spargel,  
umlegt mit Black Tiger-Shrimps

16,80 €

### *Niedersachsenteller*

kleines saftiges Schweinenackensteak vom Grill,  
mit Spargel und Tomaten belegt und mit  
Käse überbacken, Pellkartoffeln

14,50 €

### *Unsere Weinempfehlung zum Spargel:*

Riesling, Rheingau „Oscar“ ,trocken

Glas	0,2 l	4,40 €
Karaffe	0,5 l	10,10 €
Flasche	0,75l	14,50 €

Rivaner Tradition  
Bischoffinger, Kaiserstuhl, Baden

Glas	0,2 l	4,10 €
Karaffe	0,5 l	9,50 €
Flasche	0,75l	13,80 €