

Oldenburger Freilandspargel

vom Hof Osterloh in Munderloh.

	<i>Tasse</i>	<i>Terrine</i>
<i>Spargelcremesuppe</i> mit Spargelstücken und Sahnehäubchen	4,80 €	7,30 €
<i>Spargel-Kartoffelcremesuppe</i> mit Räucherlachs und Sahnehäubchen	5,60 €	8,80 €
 <i>Portion Stangenspargel</i> mit Sauce Hollandaise (Lukull) oder zerlassener Butter und neuen gepellten Kartoffeln		
	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
		15,80 €
mit Ammerländer Knochenschinken	14,60 €	19,80 €
mit Kochschinken	14,60 €	19,80 €
mit paniertem Schweineschnitzel	15,90 €	20,80 €
mit gedünstetem Lachsfilet und Orangenhollandaise	16,10 €	21,50 €
mit Parmaschinken und Basilikummarinade	16,10 €	21,50 €
mit Rumpsteak vom Grill, Kräuterbutter	21,80 €	27,80 €

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

in Senfmarinade mit hausgemachtem Reiströsti und geräuchertem Lachs

14,20 €

Omelett mit Spargelgemüse, vegetarisch
Salatbukett

13,50 €

Bandnudelnest

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

17,80 €

Niedersachsenteller

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

15,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

Riesling, trocken
Rheingau „Oscar“, Schumann Naegler

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

Rivaner Tradition, trocken
Bischoffinger, Kaiserstuhl, Baden

Glas	0,2 l	4,60 €
Karaffe	0,5 l	11,00 €
Flasche	0,75 l	15,70 €