



## Suppen:

**Crème vom frischen Spargel** 6,70 €

**Bärlauch-Crème** 6,30 €  
mit Spargel­einlage

## Vorspeisen:

**Salat von Spargel und Garnelen** 13,70 €  
mit Baguette und Butter

**Kleines Schinkenröllchen** 10,50 €  
mit Spargel gefüllt und Parmesan überbacken an Feldsalat

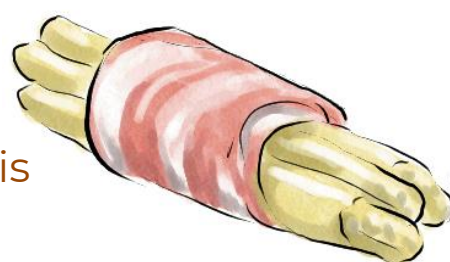
## Vegetarisch:

**Gebratener Spargel** 15,50 €  
mit Zucchini, getrocknete Tomaten, Lauchzwiebeln und frisches Baguette

## Spargel und Fisch:

**Schollenfilet in der Eihülle gebraten** 28,50 €  
mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, Spargel und neuen Kartoffeln

**Lachssteak, gedünstet** 27,90 €  
an Weißweinsauce mit Spargel und Gnoccis



**Nordsee Sees­zunge Müllerin, gebraten** 31,50 €  
mit Sauce Hollandaise, Stangens­pargel und Salzkartoffeln HP-Aufpreis 7,80 EURO

## Spargel und Fleisch:

**Stangens­pargel** 19,50 €  
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter, Schinkenvariation und neuen Kartoffeln

**Paniertes Schweineschnitzel** 24,50 €  
mit Spargel, Sauce Hollandaise auf Schweizer Rösti

**Rumpsteak vom Jungbullen** 32,50 €  
in Sauce Bearnaise, mit Spargel und neuen Kartoffeln HP-Aufpreis 7,80 EURO

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 7,50 €