

# Spargelkarte

## Vorspeisen für den kleiner Hunger

<b>Spargelcremesuppe</b> Kochschinken   Croutons   Brot	8,90 €
<b>frischer regionaler Spargel 150 gr.</b> im Kochschinkenmantel   gratiniert mit Parmesan   Zitronen- Honig- Sauce   geschmolzene Cocktailltomate	13,60 €
<b>Salat vom Markt</b> mit gebratenem Spargel   Croutons Granatapfeldressing	16,20 €
<b>frischer regionaler Spargel 150 gr.</b> Tagliatelle   Garnelen geschwenkt in Rucola Pesto	17,80 €
<b>Spargelburger</b> mit würziger Grillkäse   Erdbeer - BBQ- Sauce   Pommes	17,90 €
<b>Ragout Fin mit Spargel 150 gr.</b> feines Ragout aus dem Kalbsfleisch Zitrone   Worcestersauce Semmelbutter oder Hollandaise geröstetes Weißbrot	15,80 €

## Hauptgänge

<b>alle Gerichte, servieren wir mit</b> Kräuterdrillingen und 200 gr. frischem weißen Spargel (Rohgewicht)	
<b>Cordon Bleu vom Spargel</b> Butterbohnen   Choronsauce	18,20 €
<b>regionale Schweinshaxe</b>	21,80 €
<b>gebratenes Hähnchenbrustfilet</b>	24,60 €
<b>Schnitzel vom Schweinelachs</b>	25,50 €
<b>gebratener Wismarer Lachs</b>	26,20 €
<b>arg. Rumpsteak (200 gr.)</b>	32,20 €

**Bitte wählen Sie ausfolgenden Saucen:**  
Semmelbutter | Sauce Hollandaise

*Zusätzliche Spargelportion*  
*je 100 gr. (2-3 Spargelstangen)*  
*berechnen wir Ihnen 5,40 €*

## Dessert

<b>Spargelcreme Brûlée</b> Erdbeersauce   Schoko- Chili- Kirsch- Eis	9,40 €	<b>karamellierter Spargel</b> Vanilleeis   gezuckerte Himbeeren	10,70 €
--	--------	--	---------