

Unsere Highlights mit frischem Spargel aus der Senne

VORSPEISEN & SUPPE

Spargelsalat mit frischen Erdbeeren und hausgemachter Vinaigrette ✓	15,50
Spargelcrèmesuppe mit Streifen vom hausgebeizten Lachs	12,50
Gebackener Spargel ✓ Frankfurter Grüne Sauce Salat	16,50

HAUPTSPEISEN

Handgemachte Gnocchi mit grünem Spargel gefüllt ✓ Spargelragoût von grünem & weißen Spargel Parmesan	25,50
Spargel im feinen Pfannkuchenmantel mild geräucherter Kochschinken Sauce hollandaise	25,50
Frischer Spargel ✓ mit Petersilienkartoffeln	25,50
mit Falafel & Tahini-Zitronen-Sauce ✓	9,50
mit hausgebeiztem Lachs	10,50
mit mild geräuchertem Kochschinken	9,50
mit westfälischem, luftgetrocknetem Kernschinken	9,50
mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	15,50

zu allen Spargelgerichten (ausgenommen Spargel mit Falafel) reichen wir Ihnen
zerlassene Butter oder Sauce hollandaise

UNSERE EMPFEHLUNGEN ZUM APERITIF

Erdbeer Spritz

Erdbeer-Vodka-Likör | Prosecco | Soda

0,2 l 8,50