

## MAI - HIGHLIGHTS

### CULINARY SPECIALS IN MAY

#### VORSPEISEN | STARTERS

Lachstartar <sup>4</sup> | gerösteter Pumpernickel <sup>1</sup> | Mango-Wasabi-Creme <sup>7</sup> € 14,00  
*Salmon tartar | roasted pumpnickel | mango-wasabi-creme*

Duett vom Spargel | Babyspinat | pochierter Lachs € 14,50  
 gekochtes Ei | Limetten-Dressing<sup>10</sup>  
*Duet of asparagus | baby spinach | poached salmon  
 boiled egg | lime dressing*

#### SUPPEN | SOUPS

Spargelcremesuppe <sup>7</sup> | Spargelspitzen € 9,00  
*Cream of Asparagus | asparagus tips*

#### FISCH | FISH

Gebratenes Steinbeißerfilet <sup>4</sup> € 23,50  
 Dillsauce <sup>7</sup> | lauwarmer Fenchel | Orangenfilets | Kartoffelpüree <sup>7</sup>  
*Fried spined loach | dill sauce | lukewarm fennel  
 Orange fillets | mashed potatoes*

Scholle „Finkenwerder Art“ <sup>4</sup> € 27,50  
 Speckstreifen | lauwarmer Kartoffel-Pestosalat <sup>5,7</sup>  
*Plaice "Finkenwerder style" | bacon strips | lukewarm potato-pesto-salad*

#### FLEISCH | MEAT

Gegrillter Kalbsrücken mit Bärlauchkruste <sup>1,5,7,9</sup> € 23,50  
 Glasierte Fingermöhren | getrüffeltes Kartoffelpüree <sup>7</sup>  
*Grilled saddle of veal | glazed carrots | mashed potatoes flavoured with truffle*

#### DESSERT | SWEETS

Frische Erdbeeren | Grand Marnier | Bourbon-Vanilleeis <sup>3,7</sup> € 9,50  
*Fresh strawberries | Grand Marnier | Bourbon Vanilla Ice-Cream*



## DEUTSCHER SPARGEL | GERMAN ASPARAGUS

Ein Pfund frischer Stangenspargel <sup>7</sup> € 23,50  
 Sauce Hollandaise <sup>3,7</sup> oder zerlassene Butter <sup>3,7</sup> | neue Kartoffeln  
*One pound of fresh asparagus*  
*Sauce Hollandaise or melted butter | Spring Potatoes*

Kleine Portion frischer Stangenspargel <sup>7</sup> € 17,50  
 Sauce Hollandaise <sup>3,7</sup> oder zerlassene Butter <sup>3,7</sup> | neue Kartoffeln  
*Small portion of fresh asparagus*  
*Sauce Hollandaise or melted butter | Spring Potatoes*

### Dazu empfehlen wir / Additional Recommendation

Holsteiner Katenschinken 80 g € 11,00  
*Smoked ham "Holstein Style"*

Rinderfilet 120 g € 18,50  
*Beef tenderloin*

Norwegisches Lachsfilet <sup>4</sup> 180 g € 18,50  
*Filet of Norwegian salmon*

Vier Riesengarnelen <sup>2</sup> € 16,00  
*Four Tiger King Prawns*