

# SPARGEL-HIGHLIGHTS

## ASPARAGUS HIGHLIGHTS

### VORSPEISEN | STARTERS

Lauwarmer Spargel-Rhabarber-Salat | drei gebratene Garnelen <sup>2</sup> € 18,50  
*Lukewarm asparagus rhubarb salad | three fried prawns*

### SUPPEN | SOUPS

Spargelcremesuppe <sup>7</sup> | Spargelspitzen € 9,50  
*Cream soup of asparagus | asparagus tips*

### DEUTSCHER SPARGEL | GERMAN ASPARAGUS

Ein Pfund frischer Stangenspargel <sup>7</sup> € 22,50  
 Sauce Hollandaise <sup>3,7</sup> oder zerlassene Butter <sup>3,7</sup> | Neue Kartoffeln <sup>7</sup>  
*One pound of fresh asparagus*  
*Sauce Hollandaise or melted butter | spring potatoes*

Kleine Portion frischer Stangenspargel <sup>7</sup> € 18,50  
 Sauce Hollandaise <sup>3,7</sup> oder zerlassene Butter <sup>3,7</sup> | Neue Kartoffeln <sup>7</sup>  
*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 180 g € 28,50  
*Beef tenderloin 180 g*

Kleines Wiener Schnitzel <sup>1,3,7</sup> € 16,00  
*Viennese schnitzel*

Gebratenes Lachsfilet <sup>1,4,7</sup> 160 g € 16,50  
*Fried filet of salmon 160 g*

Riesengarnelen <sup>2</sup> pro Stück € 4,50  
*Tiger king prawns*

### VEGETARISCH | VEGETARIAN

Risotto vom grünen und weißen Spargel | Rauke € 21,50  
*Risotto with green and white asparagus | rocket salad*

### DESSERT | SWEETS

Frische Erdbeeren | Grand Marnier | Bourbon-Vanilleeis <sup>3,7</sup> € 10,50  
*Fresh strawberries | Grand Marnier | Bourbon vanilla ice-cream*

Trilogie von der Erdbeere € 13,00  
 Sorbet | Mousse <sup>1,7</sup> | Mascarpone-Schnitte <sup>1,3,7</sup>  
*Trilogy of Strawberry*  
*Sherbet | mousse | mascarpone slice*