

# Spargelkarte

Unseren Spargel beziehen wir ausschließlich vom Spargelhof Querdel aus Füchtorf im Münsterland. Dieser entspricht dem Deutschen Biosiegel.

## Vorspeisen

### **Salat von Stangenspargel**



verfeinert mit Radieschen, Apfel und Chicorée an Himbeeren-Vinaigrette

13,00 €

### **Weißer Stangenspargel mit Atta-Höhlenkäse gratiniert**

dazu hauchdünn geschnittener Knochenschinken aus der Region und Spinat

17,00 €

## Suppe

### **Cremesuppe vom Spargel**

mit Nordseekrabben und Bärlauchöl

9,00 €

## Hauptgerichte

### **Eine Portion weißer Stangenspargel 250 g**

mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln

19,50 €

wahlweise dazu

mit gebratenem Medaillon vom Rinderfilet (140 g)

19,00 €

mit kleinem Kalbsschnitzel (100g)

14,50 €

mit gebratenem Lachssteak (150 g)

12,00 €

mit gekochtem und rohem Schinken aus dem Sauerland

9,00 €

### **Gnocchi und Spargelragout mit Mizunasalat**



an getrockneten Tomaten und karamellisierten Ziegenfrischkäse

22,00 €

## Dessert

### **Variation von Erdbeere, Rhabarber und Tonkabohne**

mit Basilikum und weißer Schokolade

11,00 €