

Unser Spargelfreund

Spargelcremesüppchen mit Röstbrotwürfel
oder

Bärlauch- Pana Cotta, gepickelter Spargel, Spargelmosaik,
Salat, Orangen- Mayonnaise

~~~

Gifhorner Stangenspargel  
mit Schweinefilet vom Grill  
oder Schweinerückenschnitzel, Kartoffeln  
zerlassener Butter oder Soße Hollandaise

(auf Wunsch: gebratener Steinbeißer Aufpreis 4,00 €  
gebratenes Rinderfilet Aufpreis 17,50 €)

~~~

Buttermilch- Limonenmousse, Erdbeersalat,
Rhabarberragout, echtes Waldmeisterreis
Menü Suppe 55,50 € / Menü Vorspeise 59,50 €

Portion Gifhorner Stangenspargel, 25,50 €
Kartoffeln, zerlassene Butter
oder Soße Hollandaise

mit Beilagen:

Kaminrauch Kochschinken 9,30 €
Schwarzwälder Schinken 9,30 €
Kräuterrührei aus Freilandeiern 6,90 €
Schweinefilet vom Grill 12,90 €
Schweinerückenschnitzel 12,90 €
Gebratenes Steinbeißerfilet 16,50 €
Rinderfilet rosa gebraten 31,00 €

Fisch

Gebratener Zander in der Kartoffelkruste,
grüner und weißer Spargel, Weißweinsauce 37,80 €

Lachs, in Sesam gebraten, Miso Soße,
gebackene Sushireis- Bällchen, Wokgemüse 33,00 €

Gebratenes Schollenfilet Müllerin Art, 23,50 €
Rahmgurkensalat, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Fleisch

Kalb Ossobuco, Ochsenmarkkruste, 31,50 €
Schmorgemüse, gebackene Pellkartoffeln

Schweinefilet im Schinkenmantel, Pilzrahm, 26,50 €
Brokkoli, Kartoffelkroketten

Rosa gebratener Lammrücken, 39,90 €
Olivencrumble, Urmöhrenpüree,
pikante Bohnen, gebratene Kartoffelplätzchen

Gebratenes paniertes Schweinekotelet, 23,50 €
Spargel in französischer Buttersauce,
junge Erbsen, Petersilienkartoffeln

Unsere Empfehlung zum Kaffee oder Naschen

Handgemachte Manufaktur Pralinen
aus „Original Beans Schokolade“
Verschiedene Sorten (fragen Sie bitte beim Service)
Stück 3,00 €

Vorspeisen

Salat Bowl (wahlweise Joghurt-, 11,50 €
Cesardressing oder Vinaigrette)
(Blattsalat, Gurke, Tomate, Radieschen, Kraut, Kerne)

„Kibbeling“, (Kabeljau in Backteig) 13,90 €
gebratene Zitrone, Sauce Tatar

Knusprig gebackener Stangenspargel, 11,00 €
Frankfurter Grüne Soße, Kräutersalat

Gyoza (Lachs & Garnele), Chili- Knusper Öl, 13,00 €
asiatischer Gurkensalat, Zitronengras Soße

Menüvorspeise 12,90 €

Suppen

Französische Zwiebelsuppe, Rotwein, 8,90 €
Bergkäse

Spargelcremesuppe, Röstbrotwürfel 8,90 €

Spargel- Kokos- Suppe, Curry, Pestocrouton 8,90 €

Spargel Suppen Duett (testen Sie beide) 8,90 €

Vegetarisch

Spargelrisotto, gebratener Spargel, Bergkäse 26,90 €

Trüffelbandnudeln, gegrillter Lauch, 29,50 €
gebratene Kräutersaitlinge, frischer Trüffel

Grillgemüse- Raviolo, Rucolasauce, 22,80 €
gebratenes Gemüse

Dessert

Schwarzwälder Kirsch 2.0 12,50 €

Buttermilch- Limonenmousse, Erdbeersalat, 14,50 €
Rhabarberragout, echtes Waldmeisterreis

Lauwarmer Vanilleflan, marinierte Beeren, 13,90 €
Bio Schokoladeneis, Himbeerragout

Duett von Schokoladenmousse (weiß & dunkel) 14,50 €
Karamellsauce, Mandelgebäck

Spaghetti Eis „Graf & Hase“ 9,50 €
(Vanilleeis, geschlagene Sahne, Erdbeersauce,
weiße Schokolade)

Vanilleeis, geschlagene Sahne, Rumtopf 9,50 €

Eis und Sorbet

Himbeer- Riesling/weiße Schokolade- Hibiskusblüte/
echter Waldmeister / Rhabarber- Himbeere