

Menü

18:00 - 21:00h

Spargelcremesuppe

Kresse | Croûtons

asparagus cream soup

cress | croûtons

Gebratenes Lachsfilet

Bärlauchkruste | Spargelrisotto | junger Blattspinat | Kirschtomaten

roasted salmon fillet

ramson crust | asparagus risotto | young spinach | cherry tomatoes

Frische Erdbeeren

Vanilleeis | Sahne

fresh strawberries

vanilla ice cream | whipped cream

Inklusive

0,2l Blauschiefer Riesling

Kabinett | Weingut Lorenz

42,50 €

Sie wünschen sich eine vegetarische Alternative? Sprechen Sie uns gerne an!
Would you like a vegetarian alternative? Please feel free to contact us!

Vorspeise

starter

Salat vom weißen & grünen Spargel

Parmesanchip | Radieschen | Kirschtomaten | Frühlingslauch

salad of white & green asparagus

parmesan chip | radish | cherry tomatoes | spring onion

€ 12,50

Carpaccio vom Rind

Bärlauch Pesto | getrocknete Tomate

Salatbouquet | Parmesan

beef carpaccio

ramson pesto | dried tomato

salad bouquet | parmesan

€ 14,00

Suppe

soup

Spargelcremesuppe

Kresse | Croutons

asparagus cream soup

cress | croûtons

€ 8,00

Niedersächsische Festtagssuppe

Gemüse | Eierstich | Fleischklößchen

lower saxony festive soup

beef bouillon | vegetables | eggdrop | meatballs

€ 8,50

Salat

salad

Gartensalat „Spargel“ VEGAN

Knackiger Blattsalat | Balsamico Dressing

Gebratenem Spargel | getrockneten Tomaten

garden salad "asparagus"

leaf salad | balsamic dressing | roasted asparagus | dried tomatoes

Vorspeise starter € 13,50

Hauptgang main course € 16,50

Gartensalat „Ziegenkäse“

Knackiger Blattsalat | Balsamico Dressing | Gemüsesprossen

Apfel | Nüsse | Waldhonig geflämter Ziegenkäse

garden salad "goat cheese"

leaf salad | balsamic dressing | vegetable sprouts | apple | nuts

forest honey flamed goat cheese

Vorspeise starter € 13,50

Hauptgang main course € 16,50

Vegan

vegan

Kichererbsen Curry VEGAN

Kichererbsen | Zucchini | Karotten | Zuckerschoten

Paprika | Curry | Kokos | Papadam | Basmatireis

chickpeas curry

chickpeas | zucchini | carrots | sugarsnaps

paprika | curry | coconut | papadam | basmati rice

€ 17,50

Mezzelune Spinaci VEGAN

Vegane Bärlauchrahmsauce

grüner & weißer Spargel | Kirschtomaten

mezzelune spinaci

vegan ramson cream sauce

green & white asparagus | cherry tomatoes

€ 16,00

Fisch

fish

Gebratenes Lachsfilet

Bärlauchkruste | Spargelrisotto
junger Blattspinat | Kirschtomaten

roasted salmon fillet
ramson crust | asparagus risotto
young spinach | cherry tomatoes

€ 30,50

Spargel

asparangus

Nienburger Spargel 500g

asparagus of nienburg 500g

€ 22,50

Wahlweise mit:

Jungschweineschnitzel

schnitzel

€ 29,00

Katen- & gekochter Schinken

gammon & cooked ham

€ 30,00

Gebratenes Lachsfilet

salmon

€ 31,00

Rumpsteak

rump steak

€ 36,00

Alle Spargelgerichte werden Ihnen mit Kartoffeln,
Sauce Hollandaise und geklärter Butter gereicht.

all asparagus dishes are served with potatoes,
hollandaise sauce and liquid butter.

Fleisch

meat

Rumpsteak vom Neuseeländischen Weiderind

Kräuterbutter | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

rump steak of new zealand pasture-raised beef

herb butter | grilled vegetables | rosemary potatoes

€ 31,00

Geschmorte Kalbsbacke

Portweinjus | gebratener grüner Spargel | Süßkartoffelpüree

braised veal cheek

port wine jus | roasted green asparagus | sweet potatoe purée

€ 27,00

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein

Pommes Frites | kleiner knackiger Salat

Balsamico Dressing | Gemüsesprossen

schnitzel

french fries | small crisp salad

balsamic dressing | vegetable sprouts

€ 17,50

Zusätzlich

in addition

Champignonrahm

mushroom cream

€ 3,50

Pfeffersauce

pepper sauce

€ 4,00

Bratkartoffeln im Austausch einer Beilage

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln

roasted potatoes in exchange of a side dish

roasted potatoes | bacon | onions

€ 2,50

Dessert

dessert

Frische Erdbeeren

Vanilleeis | Sahne

fresh strawberries

vanilla ice cream | whipped cream

€ 8,00

Erdbeer-Mascarpone Törtchen

Mango Espuma | Schokolade

strawberry mascarpone tartlet

mango espuma | chocolate

€ 9,50

Eiscreme

ice cream

Erdbeere | Vanille | Schokolade Pistazie | Walnuss

strawberry | vanilla | chocolate

pistachio | walnut

je Kugel

each scoop

€ 2,30

Sahne

whipped cream

€ 1,20



VEGAN

Himbeersorbet

Passionsfruchtsorbet

Cookie-Kirsch-Vanille

raspberry sorbet

passion fruit sorbet

cookie-cherry-vanilla

**Wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen
gerne an unsere Mitarbeitenden.**

If you have any questions about allergens and ingredients, please contact us
gladly to our employees.