



Zeit für
SPARGEL



Frisher Deutscher Spargel

vom Spargelhof Bäcker aus Münster

Vorspeisen

Knusperspargel

Pesto | Parmesan | Orangenmayonnaise | Blattsalate

VSP 14,50 | HG 22,00

Hausgebeizte Sauerländer Lachsforelle

Spargelsalat | Grapefruit | Grapefruit-Cassis-Dressing | Blattsalate

VSP 15,50 | HG 23,00

Suppen

Kartoffel-Bärlauchsuppe (vegan)

Wan Tan mit Spargelfüllung

8,50

Spargelcremesuppe

geräuchertes Forellenfilet

8,50



Hauptgerichte

Grüner Spargel (vegan)

Shichimi Togarashi | weißes Bohnenmus | Portobello | Wakame-Mango-Salat
gebackene Reisbällchen | Erdnussmayo
24,00

Portion weißer Spargel

hausgemachte Hollandaise | kleine Kartoffeln | Kräuteröl
wahlweise mit:
gebratenem Filet vom Sauerländer Bachsaibling 27,00
kleinem Schweineschnitzel 25,00
US-Prime-Rumpsteak 200g 39,00

Zanderfilet

Zitronenrisotto | weißer und grüner Spargel | Parmesanschaum
25,00

Kikok-Maishähnchenbrust mit Kräuterkruste

Weißer Spargel | hausgemachte Hollandaise
Kartoffel-Erbsenpüree
27,50

Dessert

Rhabarbercrumble (vegan)

karamellierter Erdbeer-Spargel-Salat
hausgemachtes Mandeleis
9,50



Spargelmenü

Gebeizte Sauerländer Lachsforelle

Kartoffel-Bärlauchsuppe

Kikok-Maishähnchenbrust mit Kräuterkruste

Rhabarbercrumble

4 Gänge 52,-

3 Gänge mit Suppe 39,-

3 Gänge mit VSP 46,-

Spargelmenü vegan

Kartoffel-Bärlauchsuppe

Grüner Spargel

Rhabarbercrumble

3 Gänge 35,-

