

## Spargel – Spargel – Spargel – Spargel – Spargel – Spargel

**Frischer Stangenspargel** (500g Frischgewicht) vom Spargelhof Biermann, Oerzen mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Heidekartoffeln, dazu wahlweise

- paniertes Schweineschnitzel € 18,50
- Landrauchschinken € 18,50
- Kalbsschnitzel € 23,50
- Rumpsteak aus der Eisenpfanne € 23,50
- Hähnchenbrustfilet € 18,50
- Schweinefiletmedaillons im Speckmantel € 21,50

### Spargelschnitzel

- Paniertes Schweineschnitzel mit Spargel belegt und mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken € 17,50

### Spargeltoast

- 2 Scheiben Toast mit Kochschinken und Spargel belegt, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken € 12,50
- **Vegetarisch**, statt Kochschinken Zucchiniestreifen € 12,50

### Spargelsalat

Spargel (grün und weiß), Cocktailtomaten, Basilikum und Parmesanspäne mit Olivenöl und Balsamico abgeschmeckt auf Rauke angerichtet € 12,50

**Spargel „überbacken“** mit Kirschtomaten und Parmesanhobel B.n.W. € 17,50

Dazu ein gut gekühlter **Weißwein oder Rosé:**

Grauburgunder oder Dornfelder Rosé 0,75l € 9,00

### Spargeltafel im Warmhaltegerät – ab 2 Personen (Vorbereitung 1 Tag vorher“

Weißer Stangenspargel (500 g Rohware p.P.) mit panierten Schweineschnitzelchen und Hähnchenknusperschnitzel (wahlweise Landrauchschinken oder Kalbsschnitzelchen (+4€), Heidekartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter € 39,00 für 2 Pers.

### Spargeltafel „de Luxe“ im Warmhaltegerät – ab 2 Personen

Wie oben plus Spargelcremesuppe und Panna Cotta mit Erdbeersauce € 45,00 für 2 Pers