

Endlich wieder SPARGELZEIT IM KÜHL

SPARGELIGE VORSPEISEN

LAUGEN-BLÄTTERTEIGSTANGE MIT STREMELLACHS AN GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL

mit geschmorten Kirschtomaten & Kräuterfrischkäse

8,⁹⁰

SALAT VON GRÜNEM & WEIBEM SPARGEL MIT "HIRSCHROASTBEEF"

(rosa gebratene Tranchen vom Hirschrücken, kalt), dazu Baguette & Butter

12,⁹⁰

FRISCHES SPARGEL-CREMESÜPPCHEN

mit Spargelöl, dazu Baguette

5,⁹⁰

UNSERE APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG ZU DEN SPARGELGERICHTEN

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc 6cl | Eiswürfel | Schweppes WILD BERRY

6,⁵⁰

TOM BENZ SOMMERSONNE

Cuvee von Rivaner & Weißburgunder
Qualitätswein von der Mosel, halbtrocken
Flasche 0,75 ltr. 21,⁰⁰ | Karaffe 5,⁹⁰



HAUPTGERICHTE DER SAISON

200GR FRISCHER, DEUTSCHER SPARGEL

mit Schnitzel vom Sauerländer Landschwein, hausgemachter Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln

24,⁹⁰

PERLHUHNBRUST "SUPREME CUT" AUF SPARGELPFANNE VON GRÜNEM & WEIBEM SPARGEL

mit geschmorten Kirschtomaten & Rosmarinkartoffeln

25,⁹⁰

RAGOUT VON DEUTSCHEM SPARGEL MIT GEBRATENEN LACHSWÜRFELN IN KRÄUTER-WEIBWEIN-SAUCE

dazu Wildreis-Mix

26,⁹⁰

350GR FRISCHER, DEUTSCHER SPARGEL

mit hausgemachter Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln

21,⁹⁰



100%
VEGAN

SPARGELPFANNE VON GRÜNEM & WEIBEM SPARGEL

in Wildkräuterbutter geschwenkt, mit Kirschtomaten & Rosmarinkartoffeln, dazu veganer Kräuter-Joghurt--Dip

21,⁹⁰

FILET VOM WEIDERIND MIT BÄRLAUCHKRUSTE ÜBERBACKEN

dazu Bratenjus, Röstkartoffeln & gemischter Salat

31,⁹⁰

FRÜHLINGSHAFTE DESSERT-VARIATIONEN

HAUSGEMACHTES ERDBEERPARFAIT & WEIBE MOUSSE AU CHOCOLAT

mit frischen Erdbeeren & Erdbeersauce

9,⁹⁰

FRÜHLINGSGEFÜHLE

Zwei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce & Schlagrahm

7,⁹⁰



WEIBE SCHOKOCREME MIT FRISCHEN ERDBEEREN

dazu Mandeln & Schlagrahm

5,⁹⁰

HOCHSITZ-SÜNDE

Chocolate Cake mit mild-säuerlichem Raspberry-Topping, dazu ein heißer Cappuccino

6,⁵⁰