

*Empfehlungen des Küchenchefs*

*Vorspeisen*

*Tomaten-Bruschetta – 5,50 €*

*Spargelsuppe mit Wildgarnelen und Spargel – 10,50 €*

*Duett von der Lachsterrine und hausgebeiztem Lachs – 12,50 €*

*Roastbeef-Carpaccio mit Spargelsalat und Parmesan – 13,50 €*

*Hauptgänge*

*Geschmorte Lammhaxe mit Tagliarini und  
Gemüstreifen – 19,50 €*

*Portion Walbecker Spargel  
mit Drillingen und Sauce Hollandaise – 16,00 €*

*Portion Spargel mit gekochtem Schinken – 22,50 €*

*Portion Spargel mit einem Wiener vom Kalb – 24,50 €*

*Portion Spargel mit Doradenfilet und Gambas – 28,50 €*

*Dessert*

*Schokotörtchen mit Vanilleeis – 8,50 €*

*Erdbeer-Minze-Salat mit Vanilleeis – 8,50 €*