

Spargelzeit am Bernsteinsee (bis 29. Juni 2025)

Beste Qualität aus der Nachbarschaft: Wir servieren ausschließlich weißen Spargel vom Spargelhof Kuhls aus Gifhorn, täglich erntefrisch geliefert!

Leckere Vorspeisen

Feine Spargelcremesuppe

mit zarten Spargelspitzen und Nussbrot-Crostini c, d, e, m, 4, 9 / 8,50 €

Erfrischender Spargelsalat

mit Melone und Erdbeeren an Walnuss-Dressing f, i, 3, 4, 9 / 14,50 €

Spargel nach traditioneller Art

Frischer Spargel (500 g Rohgewicht)

mit Sauce Hollandaise c, j, 2 und / oder Butter und jungen Kartoffeln d, 4 / 25,50 €

zusätzlich mit Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ c, d, m / 32,50 €

zusätzlich mit Holsteiner Katenschinken 2, 3, 8 / 32,50 €

zusätzlich mit Rührei c, d, 4 / 29,90 €

zusätzlich mit gebratenem Lachsfilet b, d, 4 / 36,50 €

Raffinierte Spargel-Spezialitäten

Spargel-„Cordon bleu“

Mit Schinken und Käse umhüllter, paniertes Spargel, im Butterschmalz gebacken, dazu Bärlauch-Kartoffelstampf und Schwarzwälder-Sauce c, d, e, m, 3, 4, 8 / 34,50 €

Sämiges Spargel-Risotto und gebackener Spargel mit Kürbiskernbiss

an Feldsalat-Bouquet mit Kürbiskernöl-Dressing d, e, m, 2, 3 / 31,50 €

„Spargel-Epos“

Minuten-Steaks vom Landuro-Schwein und bayrischem Wiesenrind, dazu Spargel mit Rucola-Mandel-Gremolata, Kartoffeln und Limettensauce d, f, 2, 4 / 39,90 €

Süßer Abschluss

Spargel-Panna cotta

mit Erdbeer-Ragout und Amarettini-Crunch d, e, f, m, 4, 9 / 7,90 €