

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

## Saisonales (ab Mitte April)

**Spargelcremesuppe**<sub>(A,G,N)</sub>  
mit Spargeleinlage Brotcroûtons<sub>(A,F)</sub>  
und Kresse **8,90**

**Spargelravioli**<sub>(A,C,G)</sub>  
mit sautiertem grünen und weißen  
Spargel, Erbsen, frischen Kräutern,  
Pinienkernen und Grana Padano<sub>(G,C,2)</sub> **21,20**

**Frischer Spargel**<sub>(G)</sub>  
mit Drillingen, wahlweise  
hausgemachter Sauce Hollandaise<sub>(A,C,G,N,14)</sub>  
oder zerlassener Butter<sub>(A)</sub> **18,90**

**mit Schnitzel „Wiener Art“**<sub>(A,G,C)</sub>  
vom Susländer Schweinerücken\*\* **27,30**

**mit gebratenem Fischfilet**<sub>(A)</sub>  
nach Tagesangebot **30,20**

**mit Hähnchenbrustfilet**  
vom Kikok Huhn **26,00**

**mit Schwarzwälder Schinken**<sub>(2,13,7)</sub> **23,80**  
oder

**mit gekochtem Schinken** (Fleischerei Safft)<sub>(2,8,7)</sub> **23,20**

Zu den Spargelgerichten servieren wir Drillinge (Kartoffeln mit Schale), wahlweise hausgemachte Sauce Hollandaise<sub>(A,C,G,N,14)</sub> oder zerlassene Butter<sub>(G)</sub>.

Unseren Spargel beziehen wir vom Spargelhof Bockelmann aus Rethem an der Aller.