

## Saisonales

**Spargelcremesuppe**<sub>(A,G,N)</sub>  
mit Spargeleinlage Brotcroûtons<sub>(A,F)</sub>  
und Kresse **9,20**

**Gebratener grüner Spargel**  
auf Rucolasalat mit Cherrytomaten,  
Beeren der Saison und Pinienkernen **15,90**  
(wahlweise mit Parmaschinken<sub>(2,3,15)</sub>) **+7,50**

\*\*\*

**Frischer Spargel**<sub>(G)</sub>  
mit Drillingen, wahlweise  
hausgemachter Sauce Hollandaise<sub>(A,C,G,N,14)</sub>  
oder zerlassener Butter<sub>(A)</sub>. **20,90**

**mit Schnitzel „Wiener Art“**<sub>(A,G,C)</sub>  
vom Susländer Schweinerücken\*\* **31,30**

**mit gebratenem Fischfilet**<sub>(A)</sub>  
nach Tagesangebot **32,00**

**mit Hähnchenbrustfilet**  
vom Kikok Huhn **30,80**

**mit Schwarzwälder Schinken**<sub>(2,13,7)</sub> **28,70**

**mit gekochtem Schinken**<sub>(2,3,4)</sub> **27,50**

**Hollandaise oder Butter Extra** **2,50**

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.

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.