



SPARGELZEIT

TÄGLICH FRISCHER SPARGEL AUS KREMEN

Spargelsüppchen mit Vanille und Kerbelpesto Asparagus soup with vanilla and chervil pesto	7,50 Euro
Spargelsalat mit Wildkräutern Kremmener Büffel Mozzarella Asparagus salad with wild herbs, kremmener buffalo mozzarella and Radish vinaigrette	12,50 Euro
Ein halbes Pfund Spargel mit Pellkartoffeln Sauce Hollandaise oder Butter half pound asparagus with jacket potatoes, sauce Hollandaise or butter und	18,50 Euro
Havelländer Bio-Schinkenauswahl roh/gekocht Havelländer organic ham selection raw/cooked	21,50 Euro
Gebrautes Filet vom Rottstocker Saibling Fried fillet of Rottstock char	22,50 Euro
Schnitzel vom Havelländer-Bio-Schwein Escalope of Havelländer organic pig	23,50 Euro
Rosa gegarte Ruppiner Lammhüfte Pink cooked Ruppiner lamb's hips	24,50 Euro

Liebe Gäste:

Unseren Spargel garen wir im Vakuum, ohne Zugabe von Wasser, nur mit Butter und Salz.

Wir bereiten ihn, wie anderes Gemüse auch, bissfest, d.h. "al dente", zu. Wenn Sie ihn gern „weich“ gegart essen möchten, sagen Sie es bitte unserem Service-Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.