


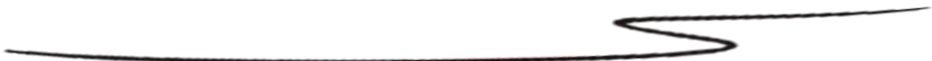
## Spargelkarte 2026

Suppenduett vom Nienburger Spargel 15,5  
Schaumsüppchen  
Krustentier Raviolo | Milchschaum | Petersilien Öl  
Consommé  
Schinkenklößchen | Spargel | Kerbel




16,9

Gebackene Spargelröllchen  
Sauce Béarnaise | Schinken | Käse  
Wildkräutersalat | Brot Chip



Drei Black Tiger Garnelen im Parmesanmantel 20,4  
Spargelsalat | Rhabarber | Erdbeere | Tomate  
Pinienkerne | Frühlingslauch | Croûtons

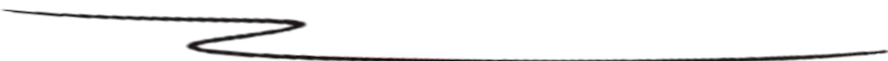


21,9

Gebeiztes Fjordlachsfilet vom Grill  
Grüner Spargel | Tomaten-Gurkensalsa  
Kräuter Öl | Kartoffelrösti


## Unsere Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet 30,2  
Bärlauch Sauce | gebratener Spargel  
Blattspinat Salat | Gnocchi

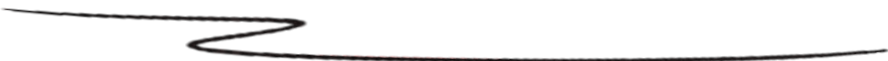


32,8

Cordon Bleu von der Rotzunge  
Schinken | Käse | Spargel Ragout  
Kartoffel Krapfen



Gefülltes Rückensteak vom Strohschwein 30,5  
Panade | Spargel Pommes  
Bärlauch Mayonnaise



39,9

Gegrilltes Filet vom Kalb im Speckmantel  
Bärlauch Butter | Sauce Béarnaise  
Lauwarmer Spargelsalat | Gratin

## Oder lieber ganz Klassisch ?

### Portion Nienburger Spargel mit Neuen Kartoffeln

wahlweise mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise oder Polnischer Butter  
19,5

Wählen Sie gerne zusätzlich:

Paniertes Schweineschnitzel	zzgl. 13,1
Gebratenes Fjordlachsfilet	zzgl. 17,4
Paniertes Kalbsschnitzel	zzgl. 19,5
Gemischter Schinken	zzgl. 14,5
Kaltgeräucherter Thunfisch	zzgl. 14,9

## Erfrischender Abschluss

Mousse von Weißer Schokolade & Erdbeere	16,8
Marzipan Biskuit   gegrillter Spargel   Rhabarber Erdbeere   Minz Sorbet	