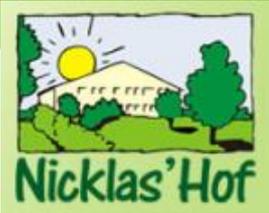


Alle Jahre wieder – die Spargelzeit



Spargelsalat

weißer Balsamico und Olivenöl | frische Erdbeeren | Ofenbaguette ^{AI M}

Bruschetta – goldgelb angeröstet

Spargelpesto | gebratenes Spargelduett | Coppaschinken ^{AI HI M}

Crèmesuppe vom weißen Spargel

Spargel­einlage | Weißgebäck ^{AI GI M}

Portion frischer Spargel vom Nicklas´ Hof

Sauce Hollandaise | Kräuterkartoffeln ^{CI GI M}

2 kleine, knusprige Schweineschnitzel

frischer Spargel | Sauce Hollandaise | Kräuterkartoffeln ^{AI CI GI M}

Skreifilet – mit Semmelbrösel-Butter überbacken

gebratener grüner Spargel | frische Pasta | Zitronen-Dill-Sauce ^{AI DI GI M}

Flanksteak vom Rind, medium gegart – ca. 250g

weißer Spargel | Kartoffel-Spargelrösti | Nussbutter ^{AI CI GI M}