

Hugo

St. Germain | Sekt |  
Limette | Minze  
5,50

Ingmar

Ingwersirup | Sekt |  
Mineralwasser | Minze  
5,50

CumSecco

Marinierte Kumquats |  
aufgefüllt mit einem Secco  
0,1 l  
4,90

*"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe."* **Madame Lily Bollinger**

**Halten Sie es doch wie  
Madame Bollinger!**

Veuve Clicquot brut  
oder  
Louis Roederer Champagne  
0,375 l  
39,50

Die alkoholfreie Alternative

Hummeln im Hintern |  
Traubensecco vom Weingut Kiefer  
0,1 l  
4,20

Gelber Muskateller Classic |  
Österreichischer Schaumwein  
vom Weingut Sattler | Burgenland  
0,1 l  
4,20



Belsazar Vermouth Rosé

5 cl  
4,90

Belsazar Rosé Tonic

Belsazar Vermouth Rosé |  
Tonic Water  
5,90

Americano

Campari | Vermouth Rosso |  
Thomas Henry Soda  
5,90

## VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEREN APPETIT

*Ubi bene, ibi patria.  
Wo es dir gut geht, dort ist die  
Heimat.  
Pacuvius (220 - 130 v. Chr.),  
römischer Tragödiendichter*

Probieren Sie Heimat!

Drei Tapas rund ums  
heimische Wild!  
10,90

Unsere Getränkeempfehlung:  
Sherry aus dem Hause  
Emilio Lustau |  
Fino „Jarana“ (trocken) |  
Amontillado „Los Arcos“  
(halbtrocken) |  
5 cl  
4,90

Kleiner gemischter Salat |  
Balsamicodressing  
vegan  
3,90



Gin Chilla Spritz |  
GIN CHILLA ist eine frische,  
intensive Spirituose auf  
Basis des BAVARKA Gin |  
aufgefüllt mit Secco  
5,90

Trilogie vom Spargel |  
Salat | Mousse | Quiche  
11,90

Orangengebeizter Lachs |  
Spargel-Rapunzel-Salat  
10,90

Verschiedene Blattsalate |  
hausgemachtes Zitronendressing |  
Baguette  
10,90

wahlweise mit

- Pastrami vom  
Wildschwein aus  
hiesiger Jagd
- gebackenen  
Kichererbsenwürfel  
vegan

## SUPPEN

Bouillon vom Tafelspitz   Frischkäseravioli	7,20
Spargelcremesuppe   Nordseekrabben	7,90
ohne Krabben, vegetarisch	5,90
Rahmsuppe vom Frühlingslauch   Bärlauchöl	6,90
vegetarisch	
Gerne servieren wir Ihnen zu den Suppen Baguette	1,00

## SPARGEL MAL ANDERS

Filet vom Zander   auf der Haut gebraten   frischer Stangenspargel   Orangen-Vanille-Butter	21,90
Filet vom Rind   Morchelrahm   Spargelspitzen   Herzoginkartoffeln	27,90
Risotto   gebratener grüner Spargel   Pinienkerne   Bärlauchpesto Blattsalat   Balsamicodressing	17,90

## SPARGELWEINEMPFEHLUNG

2017 Silvaner VDP.GUTSWEIN (trocken) Fürstlich Castell`sches Domänenamt Franken	27,00 Euro	
Alkohol: 12,0 Vol.-%	Restzucker: 4,4 g/l	Säure 6,2 g/l

## HAUPTSACHE SPARGEL

Pro Portion servieren wir 350 g netto Dötlinger Stangenspargel, dazu Sauce hollandaise und zerlassene Butter sowie Salzkartoffeln oder Drillinge mit Schale

- mit kleinen Schweineschnitzeln 20,90
- mit kleinem Schweineschnitzel und Ammerländer Kernschinken 21,90
- mit Ammerländer Kernschinken 22,90
- mit Pastrami vom Wildschwein 23,90
- mit gebratenem Filet vom Zander 24,90
- mit Rinderfilet 180 g 30,90

Alle Gerichte können Sie auch mit 250 g Stangenspargel netto bekommen. Dann berechnen wir Euro 2,00 weniger.

## *Probier* MA(H)L<sub>Spargelei</sub>

Orangengebeizter Lachs | Spargel-Rapunzel-Salat

Kleine Cremesuppe vom Spargel | Nordseekrabben

Filet vom Rind | Stangenspargel | Morchelrahm

Crème brûlée | Beerenkompott

Euro 47,00

Ratatouille | Thymianpolenta |  
Blattsalat | Balsamicodressing 15,90

Spinatknödel | Taleggiokern | Spargelragout 14,90

*Probier* **MA(H)L** fleischlos

Spargelquiche | Blattsalat |  
Zitronendressing

Kleine Rahmsuppe vom Frühlingslauch | Bärlauchöl

Ratatouille | Thymianpolenta

Geeistes Waldmeistersüppchen | Beerenfrüchte

Euro 32,00

Unsere Getränkeempfehlung:

Wie wäre es mit einer unserer nordischen Limonaden?

## HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

*Viele unsere Hauptgerichte servieren wir Ihnen gerne  
auch als kleine Portion!*

Geschmorter Rehbraten aus hiesiger Jagd |  
Ratatouille | Thymianpolenta 19,90

Unsere Getränkeempfehlung:

Probieren Sie dazu Morellenfeuer  
Sortenreiner Kirschsafft von Van Nahmen 0,1 l 2,00

Friesenschnitzel |  
Schweineschnitzel | Ammerländer Kernschinken | Tomaten |  
Nordseekrabben | mit Sauce hollandaise gratiniert |  
Bratkartoffeln | gemischter Salat | Balsamicodressing 18,90

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken |  
Preiselbeerkompott | Bratkartoffeln | Gurkensalat 26,90

## APFEL-CIDER VON DER ELBE

### elbler® ebbe

Fruchtig, prickelnd und natürlich mit 100 % Bio-Äpfeln aus der Heimat.  
Lieblich, mild im Geschmack. Schön erfrischend mit nur 2,5 Vol.-% Alkohol.  
Apfelwein aus 100 % Direktsaft, ohne Zuckerzusatz, ohne Farb- und Aromastoffe.

### Oder elbler® flut

Mit 5,0 Vol.-% Alkohol die stärkere Variante aber natürlich immer noch  
mit 100 % Bio-Äpfeln nur von deutschen Obsthöfen.  
Fruchtig, leicht trockener Geschmack, der eiskalt genau richtig auffrischt.

0,33 l 4,00

## DESSERTS

Dampfnudel   Rhabarberkompott   hausgemachte Vanillesauce 8,90	Wir empfehlen Ihnen gerne unsere Minidesserts des Tages 3,20
Geeistes Waldmeistersüppchen   Beerenfrüchte   mit Secco aufgefüllt 9,90	Lassen Sie sich überraschen Dessertvariation 10,90 kleine Portion 8,90
Crème brûlée   Beerenkompott 7,90	

## WESTHOFFS KAFFEKULTUR

Tasse Kaffee	2,50
Milchkaffee	2,70
Latte Macchiato	3,40
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,40

## FLÜSSIGES DESSERT

Gin Tonic   4 cl Bombay Sapphire , Hendrick`s Gin oder The Botanist Islay Dry Gin   Thomas Henry Tonic Water	6,90
--	------

## FRUCHTSCHORLEN VON NIEHOFF-VAIHINGER

Rhabarberschorle	0,4 l	3,30
Cranberryschorle	0,4 l	3,30
Maracujaschorle	0,4 l	3,30
Traubenschorle	0,4 l	3,50
Schwarze Johannisbeerschorle	0,4 l	3,50

## LIMONADEN NORDISCH BY NATURE

### fritz Kulturgüter | Hamburg

Kola		
Apfel-Kirsch-Holunder		
Honigmelone	0,33 l	3,50
Anjola Ananas-Limette	0,33 l	3,90

### Cucumis Limonaden | Hamburg

Gurke		
Lavendel	0,33 l	3,60

### Lütauer Süßmosterei | Schleswig-Holstein

Nordseebrause		
Apfel-Sanddorn-Traube BIO	0,33 l	3,50

### Auricher Süßmost | Niedersachsen

Ostfreisen Eistee Zitrone	0,33 l	3,50
---------------------------	--------	------

### Limoment | ein Ticken südlicher

Apfel-Minze	0,33 l	3,50
-------------	--------	------