

„Spargelzeit“ im platzhirsch

Spargelcremesüppchen mit frischem Spargel als Einlage	4,80
Portion frischer deutscher Spargel mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	13,90
+ Hollandaise	2,50
+ gekochtem Schinken	2,50
+ kleines Schweineschnitzel	3,00
+ westfälischem Knochenschinken	3,00
+ zwei Medaillons vom Schweinefilet	7,30
+ Rumpsteak (ca. 160 gr.)	12,80
Spargelburger Putenbruststeak mit frischem Spargel und Hollandaise überbacken auf Romanasalat in einem knusprigen Burgerbrötchen, dazu Steakhouse Pommes	14,80
Spargelpfanne drei Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Spargel und Hollandaise überbacken, dazu Kroketten	16,80
Spargel-Flammkuchen Flammkuchen mit frischem Spargel, Hollandaise und Kochschinken	9,50
<u>Unsere Dessert Empfehlung:</u>	
Zwei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	4,40
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten und Sahne	6,90

Wir verwenden ausschließlich von Hand geschälten Freilandspargel von Charlys Spargelhof aus Lienen der nicht unter Folie gezogen wurde.

Guten Appetit.