

Es ist Spargelzeit...

It's asparagus season

Wir beziehen unseren frischen Heidespargel von Backhaus Hof

(in der Nähe von Schwarmstedt)

Spargelcrèmesuppe ^{52,66} mit Bärlauchöl & Croutons <i>asparagus soup with wild garlic oil & croutons</i>	7.90
Wildkräuter-Spargelsalat ^{52,54,59,61,71,73,76} mit Erdbeeren & Granola <i>wild herb asparagus salad with strawberries & granola</i>	18.90
Pfund Heidespargel mit Butterkartoffeln & Hollandaise ^{52,54} <i>asparagus with buttered potatoes & hollandaise</i>	22.90
...mit kleinem Schnitzel vom Strohschwein ^{52,54,66} <i>with a small pork schnitzel</i>	26.90
...mit großem Schnitzel vom Strohschwein ^{52,54,66} <i>with a big pork schnitzel</i>	29.90
...mit gebratenem Lachsfilet ^{52,54,55,66} <i>with fried salmon fillet</i>	31.90
...mit Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb ^{52,54,66} <i>with Wiener Schnitzel from meadow veal</i>	35.90
Döhrener Turm Waffel ^{52,54,66} mit Vanilleeis von Birne & Beere & frischen Erdbeeren <i>Döhrener Turm waffle with vanilla ice cream of birne & beere & fresh strawberries</i>	10.90
Vanilleeis von Birne & Beere ^{52,54,66} mit Sahne, Rhabarberkompott & frischen Erdbeeren <i>Birne & Beere vanilla ice cream with whipped cream, rhubarb compote & fresh strawberries</i>	9.90

Getränkeempfehlung

Weißburgunder - Schmitges	0,2l	6.90
	0,75l	25.00