

UNSERE AUSWAHLKARTEN PERFEKT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

VARIANTE 1

VORSPEISEN

SALAT VORWEG

Kleiner bunter Salat mit unserem Vier Jahreszeiten
Dressing & Granolacrunch

€ 6

SPARGELSUPPE

Gerahmte Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchöl
& Heidespargel

€ 6

HAUPTSPEISEN

DAS BATAMOG

Gegrilltes Schweinefilet mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln,
luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen

€ 24

RISOTTO

Bärlauchrisotto mit gebratenem Spargel
& kross gebratenem Filet vom Lachs mit Zitronen-Senfbutter

€ 27

VEGANE SPARGELMAULTASCHEN

Handgemachte Maultaschen mit zweierlei gebratenem Spargel,
geschmelzten Kirschtomaten & Bärlauchpesto

€ 21

DESSERTS

SCHOKOLADENBROWNIE

Hausgemachter Schokoladenbrownie
von der belgischen Schokolade, Karamellsauce,
Vanilleeis & karamellisierten Walnüssen

€ 8

HIMBEER SEMIFREDDO

Mit Himeeren verfeinertes Vanilleparfait, Himbeercoulis,
weiße Schokolade & Pistaziencrunch

€ 9



UNSERE AUSWAHLKARTEN PERFEKT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

VARIANTE 2

VORSPEISEN

OFENKÄSE 2.0

Karamellisierte Ziegenweichkäse mit frischen Erdbeeren,
Rhabarber & Sylter Brot

€ 11

SPARGELSUPPE

Gerahmte Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchöl & Heidespargel

€ 6

HAUPTSPEISEN

DAS BATAMOG

Gegrilltes Schweinefilet mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln,
luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen

€ 24

RISOTTO

Bärlauchrisotto mit Ziegenfrischkäseparline & gebratenem Spargel

€ 23

+ UPGRADE

statt Ziegenfrischkäseparline mit kross gebratenem Filet
vom Lachs mit Zitronen-Senfbutterm

€ 27

BACKHAUS HEIDESPARGEL

Niedersächsischer Spargel aus Gilten mit Butterkartoffeln,
hausgemachter Sauce Hollandaise & kleinem Schnitzel
vom Strohschwein

€ 27

DESSERTS

SCHOKOLADENBROWNIE

Hausgemachter Schokoladenbrownie
von der belgischen Schokolade, Karamellsauce,
Vanilleeis & karamellisierten Walnüssen

€ 8

FRÜHLINGSTIRAMISU

Mit Rhabarber verfeinertes Tiramisu
mit marinierten Erdbeeren

€ 9



UNSERE AUSWAHLKARTEN PERFEKT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

VARIANTE 3

VORSPEISEN

CARPACCIO

Carpaccio vom Weiderind, gebackener Spargel,
Bärlauchmayo & gereifter Greyerzerkäse

€ 14

OFENKÄSE 2.0

Karamellisierter Ziegenweichkäse mit frischen Erdbeeren,
Rhabarber & Sylter Brot

€ 11

HAUPTSPEISEN

DAS BATAMOG

Gegrilltes Schweinefilet mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln,
luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen

€ 24

VEGANE SPARGELMAULTASCHEN

Handgemachte Maultaschen mit zweierlei gebratenem Spargel,
geschmelzten Kirschtomaten & Bärlauchmayo

€ 21

BACKHAUS HEIDESPARGEL

Niedersächsischer Spargel aus Gilten mit Butterkartoffeln,
hausgemachter Sauce Hollandaise & wahlweise mit
kleinem Schnitzel vom Strohschschwein

€ 27

oder gebratenem Lachsfilet mit Zitronensenfbutter

€ 32

DESSERTS

FRÜHLINGSTIRAMISU

Mit Rhabarber verfeinertes Tiramisu mit marinierten Erdbeeren

€ 9

HIMBEER SEMIFREDDO

Mit Himeeren verfeinertes Vanilleparfait, Himbeercoulis,
weiße Schokolade & Pistaziencrunch

€ 9

