

SPARGEL AUS DER REGION

Spargelcremesuppe Einlage ⁹	8,9
Frischer Spargel aus dem Oldenburger Münsterland	
Salzkartoffeln Sauce Hollandaise (zerlassene Butter auf Nachfrage) ^{c,g,i}	21,8
+ Kräuter-Rührei ^{c,g}	25,5
+ roher oder gekochter Schinken	28,8
+ hausgebeizter Lachs ^{d,i}	29,8
+ Schnitzel Wiener Art ^{a,c,5}	31,5
+ Schweinemedallions	33,8
+ gebratenes Lachsfilet ^{a,d}	34,5
+ Entrecoté aus der Region	39,5
Portion frischer Spargel als extra Beilage	13,5

*Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und einen Tages-Dip.
Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen.*

JEDEN FREITAG Spargelbuffet (ab 17.04. bis Ende Juni)
ab 17:30 Uhr - 39,50 €

Unser TÄGLICHES Angebot für Gruppen ab 4 Personen:
„Spargel zum Sattessen“

Frischer Stangenspargel | Schinken roh + gekocht | Schweineschnitzel | Sauce
Hollandaise + zerlassene Butter | Salzkartoffeln

ab 4 Personen: 39,50 € p.P. (inkl. Suppe + Dessert)
ab 20 Personen: 34,50 € p.P. (inkl. Suppe + Dessert)
(Aufpreis für Schweinelendchen und/oder Lachs jeweils 3,00 €)

Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt,
6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13=
gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte,
i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere