

Spargelzeit



SPARGEL.SÜPPCHEN

Ein cremiger Einstieg.
Mit knusprigem Panko-Spargel.
11 | mit gebeiztem Bömlo Lachs-Sashimi 15

PORTION HEIDE.SPARGEL

Erntefrisch aus Soltau.
Kartoffeln geschwenkt in Butter. Petersilie.
MIT Sauce Hollandaise ODER zerlassener Butter ODER Bärlauch Pesto.
22.9 [Portion] | 38.5 [ganzes Pfund]

und zum Spargel dazu

HÖ SCHNITZEL

Unser Bestes! Wie gewohnt.
In Butterschmalz und Panko ausgebacken.
10.5 [klein] | 19 [groß]

BACK.SCHNINKEN

Bösinger Schwarzwaldschinken.
Vom Stück und hier frisch aufgeschnitten.
6.5 [klein] | 11.9 [groß]

SPARGEL.RAVIOLI

Ein wahnsinns leckerer Heimat.Teller.
Nudeltaschen geschwenkt. Bärlauchpesto.
Knuspriger Panko-Spargel. Gebröselter Ostfrieslandkäse.
Gegrilltes Bömlo Frischlachs-Filet.
39.5

RHABABER.STRUDEL

Der Apfel macht Pause - echte Handarbeit!
Hö Bourbon Vanille-Sauce. Puderzucker.
13.5