

Saisonkarte „Schaarhörn“

Wir kreieren für Sie klassische und moderne Gerichte und Menüs mit Zutaten aus der Saison. Diese bekommen wir von regionalen Höfen und Erzeugern.

Unser Spargelgerichte für Sie

Vorspeise:

Salat von Garnele, Kalbsbacke, Mango und grünem Spargel
in Orangen-Ingwervinaigrette

Euro 19,50

Suppe:

Spargelschaumsuppe
mit hausgemachtem Stremellachs

Euro 11,00

Hauptgerichte:

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
mit Morchelrahm
anbei ein Spargelbündchen
und gebratene Drillinge

Euro 34,00

500 Gramm Deinster Spargel
mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

Euro 22,00

Dazu können Sie zusätzlich wählen:

100 Gramm

Iberico Schinken

Euro 24,00

Fritz Seidels prämierten Katenschinken

Euro 16,00

oder saftigen Kochschinken

Euro 15,00

130 Gramm Lachs, gebraten

Euro 14,00

120 Gramm Rinderfilet

Euro 18,00

Wiener Schnitzel

Euro 18,00