

Vorspeisen

starters

Büffelmozzarella mit bunten Tomaten, Basilikum und
Pinienkernen

buffalo mozzarella with tomato, basil and pinie nuts

15,00 €

Spargelcreme
asparagus cream

7,00 €

Hauptgänge

main courses

Maishähnchenbrust suprême an Jus
mit gebratenen Pilzen und Kartoffelgratin

corn chicken breast suprême with jus, fried mushrooms and potato gratin

24,00 €

Lachsfilet an Proseccoschaum
mit Zucchini und Tomaten auf Tagliatelle

salmon filet with prosecco foam, zucchini and tomatoes to tagliatelle

25,00 €

Blumenkohl-Kartoffelcurry mit Falaffel und Sesamjoghurt

Cauliflower potato curry with falaffel and sesame yogurt

16,00€

Spargelgerichte *asparagus menu*

*unser Spargel kommt von Familie Schulte
Haus Hemmerde
Our asparagus comes from family Schulte*

½ Pfund Spargel mit Drillingen dazu Sauce Hollandaise oder
zerlassene Butter

½ pound asparagus with potato and hollandaise sauce or melted butter

22,90€

+ Schweinefilet 180 gr
+ *pork tenderloin*

+11,90€

+ Kalbsschnitzel 180 gr
+ *veal escalope*

+14,90€

Salat

salad bowl

Kump Salat mit
mit Parmesan

Kump salad with parmesan

16,00€

Kump Salat mit Maishähnchenbrust

Kump salad with corn chicken

18,00€

Dessert

dessert

Schokoladenkuchen mit wilden Beeren

chocolate cake with wild berries

10,00€