

"Spargel-Gourmet-Festival"

30.05.-02.06.2019

„Lord von Wittringen“

Spargelsalat
mit Tiefsee-Garnelen und frischen Gartenkräutern
in fruchtiger Limetten Vinaigrette
an Rote Beete Carpaccio

8,50 €

Spargel „Alt französische Art“

mit Camembert gratinierter Spargel
an Erdbeer-Sugo

7,50 €

„Gräfin Mare“

Norwegischer Fjordlachs am Spieß
mit frischem Umberg-Spargel
und Honig-Senf-Hollandaise

9,50 €

„Sau lecker“

Iberico Schweine-Schnitzel
mit frischem Umberg-Spargel
und Rübekraut-Hollandaise

9,50 €

„Süße Asparagi“

Spargel eingelegt in Gran Manier Zucker
mit Caramel-Popcorn
und hausgemachtem Erdbeereis

6,00 €