

# Frischer Spargel vom Haus Westhemmerde

*Local fresh asparagus from house Westhemmerde*

## Suppe und Vorspeisen – soup and starters

### Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage

Asparagus creme soup with own garnish

7,50 €

### Spargelsalat mit gekochtem Schinken,

Kirschtomaten, Rucola und Ei in Schnittlauchvinaigrette

Asparagus salad with boiled ham, cherry tomatoes, arugula, egg and chives vinaigrette

13,00 €

### Gerösteter grüner und weißer Spargel an Pinienkernbutter,

dazu drei gebratene Scampis und gehobelter Parmesankäse

Roasted green and white asparagus in pine-nut-butter, three fried scampi and shavings of Parmesan cheese

18,50 €



## Hauptgerichte – main dishes

### Spargel-Lachs-Gratin mit Zitronenbutter und Baguette

Asparagus-salomon-gratin with citrus butter and baguette

17,00 €

### Frisher Spargel mit Parmesan überbacken

dazu gebratene Drillinge und Sauce Hollandaise oder Butter

Fresh asparagus gratinated with parmesan-cheese, with baby-potatoes, Sauce Hollandaise and butter

15,00 €

## Frisher Stangenspargel 500g (voll)

### die Portion zum Kombinieren

mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu reichen wir Petersiliendrillinge

Fresh asparagus served whole 250g, the portion to combine with Sauce Hollandaise and melted butter, served with parsley baby potatoes

16,50 €

### Wir empfehlen dazu:

Koch- oder Knochenschinken

Ham boiled or cured

+ 7,00 €

Gebratenes Lachssteak

pan fried steak of salmon

+ 13,00 €

Rührei

scrambeled eggs

+ 6,50 €

Paniertes Schweineschnitzel

escalope

+ 11,50 €



## Dessert - dessert

### Panna Cotta mit Erdbeeren und Erdbeersauce

Marinated strawberries with Mascarpone-Grand-Marnier-cream

8,50 €