

Frischer Spargel vom Haus Westhemmerde

Local fresh asparagus from house Westhemmerde

Suppe und Vorspeisen – soup and starters

Spargelcrèmesuppe	G, A		9,00 €
Spargelspitzen Creme of asparagus soup own garnish			
Spargelsalat	I, J, G		14,50 €
gekochter Schinken Kirschtomaten Ei mariniertes Rucola Asparagus salad canadian ham cherry tomatoes arugula egg			
Gratinierter Spargel			
4 Stangen Spargel Parmaschinken Parmesan	G		19,50 €
4 spears of asparagus italian ham gratinated with parmesan cheese			

Hauptgerichte – main dishes


Gerösteter grüner und weißer Spargel	G, B, D, H	26,50 €
Pinienkernbutter drei gebratene Garnelen gehobelter Parmesankäse Neue Kartoffeln Roasted green as well as white asparagus pine-nut-butter 3 fried scampi shavings of parmesan cheese new potatoes		
Paniertes Kalbsschnitzel	G, A, C	25,50 €
4 Stangen frischer Spargel Neue Kartoffeln Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter breaded escalope 4 spears of asparagus new potatoes sauce hollandaise or melted butter		

Frischer Stangenspargel

die Portion zum Kombinieren

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter Neue Kartoffeln		G, C
Fresh spears of asparagus Sauce Hollandaise or melted butter new potatoes		
500 gr.	22,50 €	
250 gr.	14,50 €	

Wir empfehlen dazu: – take your choice

Koch- oder Knochenschinken		+ 7,50 €	
canadian ham or cured ham			
Gebratenes Lachsfilet	D	+ 15,00 €	
pan fried fillet of salmon			
Rinderfilet 150 gr.		+ 21,00 €	
Beef fillet steak			

Dessert – dessert

Frische Erdbeeren	G	9,50 €
Eis mit Vanillegeschmack- Sahne fresh strawberries vanilla ice cream		