

Frischer Spargel vom Haus Westhemmerde

Local fresh asparagus from house Westhemmerde

Suppe und Vorspeisen – soup and starters

Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage und Rauchlachsstreifen 6,50 €

Asparagus creme soup with own garnish and smoked salmon strips

Spargelsalat mit gekochtem Schinken, 11,00 €

Kirschtomaten, Rucola und pochiertem Ei in Schnittlauchvinaigrette

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

Gerösteter grüner und weißer Spargel an Pinienkernbutter, 15,50 €

dazu gebratene Scampis und gehobelter Parmesankäse

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



Hauptgerichte – main dishes

Spargel-Lachs-Gratin mit Zitronenbutter und Baguette 12,50 €

Asparagus-salomon-gratin with citrus butter and baguette

Frischer Spargel mit Parmesan überbacken 11,50 €

dazu gebratene Drillinge und Sauce Hollandaise oder Butter

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

Frischer Stangenspargel 250g - die Portion zum Kombinieren - 14,50 €

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

Wir empfehlen dazu - **Koch- oder Knochenschinken** *Ham boiled or cured* + 6,00 €

Combined with: - **gebratenes Lachssteak** *pan fried steak of salmon* + 12,00 €



- **Rumpsteak ca. 170 g** *Rump steak approx 170 g* + 15,50 €

- **paniertes Schweineschnitzel** *escalope* + 9,50 €

Dessert - dessert:

Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone-Grand-Marnier-Crème 7,50 €

Marinated strawberries with Mascarpone-Grand-Marnier-cream

Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 8,50 €

Fresh strawberries with vanilla icecream and whipped cream

