

Schlemmermenü des Monats

-Our monthly menu-

Spargel-Wildkräutersuppe,

Einlage / Croutons

**

Dialog von mariniertem Hähnchen,

Curryrahmsoße / Blattspinat / Kartoffelkroketten

**

Minz-Panna-Cotta,

Kirschragout / Vanillesoße

Menü komplett pro Person € 29,50 (8 - a, d, e, i)

Empfehlungen zu den Heringstagen

- **Heringstopf (Zwiebelmatjesfilets in Apfelsahnesoße),**
pikante Bratkartoffeln mit Speck € 16,80
- **Süß/sauer eingelegte gebratene Heringsfilets,**
(nach altem Hausrezept) - Bratkartoffeln / Apfelsahnedipp € 17,00
- **Nordsee-Heringe in Schmelzmargarine gebraten**
Brat- oder Salzkartoffeln / Apfelsahnedipp / Salatbeilage € 17,80

Frischer Nienburger Stangenspargel

(350 g. netto - Tellergerichte)

serviert mit Hollandaise, zerlassener Butter und Drillingen

- mit panierten Schnitzelchen € 28,00
- mit geräuchertem Schinken € 29,00
- mit gebratenem Buntbarschfilet € 30,00
- mit gebratener Maischolle ohne Seitengräte € 32,00

Weinempfehlung

-passend zum Spargel
und vielem Anderen...-

FANTASTICO

Weißwein Cuvée
Weinhaus Hans Wirsching
GbR, Franken

-frisches Bukett, fruchtig,
elegant, feinherb-