

Spargelgerichte

Er gilt als **König** unter dem **Gemüse**: Der Spargel.

Es gibt ihn nur wenige Wochen im Jahr, aber im Frühling, bis zum Saisonende am 24. Juni, bereichert er die Speisekarten. Denn ob grün oder weiß – lecker sind die Stangen auf jeden Fall.

Frischer Nienburger Stangenspargel

(330 g. netto – Tellergerichte)

serviert mit Kräuter-Hollandaise, zerlassener Butter und Drillingen

- mit panierten Schnitzelchen € 29,50
- mit geräuchertem Kernschinken € 29,80
- mit gebratenem Buntbarschfilet in Sesammantel € 31,00
- mit gebratenen kleinen Maischollen, Apfelsahnedipp € 34,50

Pilze erntefrisch von der Nordsee

Seit dem Sommer 2020 produziert Familie Janssen auf ihrem Grafthof in Neuharlingersiel Bio-Edelpilze in vielfältigen Sorten.

Der biozertifizierte Anbau erfolgt unter äußerst hygienischen Bedingungen. Lecker, gesund & kalorienarm.

Sautierte Edelpilze in Rahm

mit Kräutern / Serviettenknödel



Edelpilze
vom
GRAFTHOF

€ 18,50

Gebratene Edelpilzrolle

Linsencurry / Nienburger Stangenspargel

€ 20,50