



Gourmetkarte ... unser kulinarischer Frühling

**Hermannsburger Spargelcremesuppe**

€ 4,50

**Aromatische Cremesuppe vom  
erntefrischen Bärlauch**

€ 4,90

---

**500 Gramm\* feldfrischer Nienhagener Heidespargel**

Frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln

€ 14,90

oder wahlweise mit

einem **Schnitzelchen vom Jungschwein** oder **Katenrauchschinken**

€ 17,90 (\*=ungeschältes Rohgewicht)

oder mit

**„SKREI“ aus den Gewässern vor den norwegischen Lofoten  
Filet vom geangellten „Skrei“ – Frühlingsdorsch**

€ 22,90

**Zarte Filets vom Wiesenlamm an einer Wildkräuter-Lammjus**

mit sautiertem Spargel-Möhrengemüse mit Drillingsröstkartoffeln mit Rosmarin

€ 22,90

---

**Spargelpizza mit gebratenem Spargel, Parmaschinken, Mozzarella und Ruccola**

oder

**Spargelpizza mit gebratenem Spargel, frischen Lachsstreifen,**

Mozzarella und Safran-Zitronen-Traubenkernöl

€ 14,90

---

**Kleine Degustationsdesserts**

jeweils € 3,20

Mousse au Chocolat von 70%iger zartbitterer Schokolade

Feinfruchtige Limettenmousse mit Himbeere-Cassis-Sauce

Bourbon-Vanilleeis (2 Kugeln) mit hausgemachter, warmer Schokoladensauce

Pistazieneis (2 Kugeln) mit gehobelten, karamellisierten Mandeln und etwas Sahne

Mango-Sorbet-Eis und Schokoladen-Eis (2 Kugeln) und etwas Sahne

Hausgemachtes Tiramisu € 4,90