

Spezialitätenkarte

Vorspeisen

Spargelcreme

Rahmsuppe von frischem Bärlauch

Blattsalate in Balsamicodressing

mit rosa gebratenem Lammfilet
im Sesammantel

Frischer deutscher Spargel

in Pestovinaigrette
mit gebratenen Riesengarnelen

Hauptgerichte

Frischer deutscher Spargel

wahlweise mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise/zerlassener
Butter, Schnitzel, gekochtem Schinken oder Serranoschinken

Lammbraten

mit Rosmarinkartoffeln
und Romanobohnen

Lammrücken

in der Kräuterkruste an Rotweinsacue
mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

Scholle „Finkenwerder Art“

im Ganzen gebraten, grätenfrei,
mit Kartoffeln und gemischtem Salatteller

Rotbarschfilet

im Cornflakesmantel mit Kräuterschmand,
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller

Riesenscampis

an Tomaten-Paprika-Sugo
mit hausgemachten Nudeln und Parmesan

Filet vom roten Knurrhahn

an Bärlauchsauce mit Butterkartoffeln
und frischem deutschen Spargel

- Kurzfristige Änderungen vorbehalten -