

Unser verführerisches Frühlings-Angebot für Mai - Juni

Täglich ab 18:00 Uhr

Als Aperitif Empfehlung:

Riesling-Sekt 0,1l 3,90 €

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe
mit Knusperbrotstreifen und frischer Blatt Petersilie
€ 4,80

Blattsalat-Variation „Frühlingsluft“
knackige Blattsalate mit gebratenen Spargelstückchen, Strauchtomaten, Gurken,
Paprikastreifen, feinen Karottenraspel und Balsamico-Honig-Dressing
€ 11,90

Raukesalat „zartes Köpfchen“
mit lauwarm-marinierten Spargelstückchen, gegrilltem Landrauchschorlen^{2,8}, saftigen
Tomaten, erfrischender Orange und mildem Joghurt-Kräuter dressing
€ 12,90

Penne-Nudeln „Nautilus“
mit gebratenem Wildlachs, Hummerbutter-Sauce, Junglauch
Kirschtomaten, knackiger Rauke und frisch geriebenem Parmesan
€ 12,50

Aus Oma Käthes Lieblingsküche

Goldbraunes Schwanitzel „Piffikus“

Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Pfifferling-Rahmsauce, knusprigen
Bratkartoffeln und marktfrischer Salatgarnitur
€ 13,50

Frühlingsfrischer Spargelteller

Wir bekommen unseren Spargel von Spargelbauern aus Straelen/Niederrhein
Portion frischer Stangenspargel, mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln
€ 13,50

Wahlweise dazu:

Portion gekochter - oder milder Landrauch-Schorlen^{2,8} € 3,50

Zartes kleines Schweine- oder Hähnchenschnitzel € 4,50

Gebratene Wildlachsschnitte € 4,90

Cremeriger-Vanille-Erdbeer-Schwan

Vanillequark¹ mit hausgemachtem Erdbeermark und frischen Erdbeeren
€ 3,90

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (8) mit Antioxidationsmitteln