

Spargelzeit

FRISCHER, HANDGESCHÄLTET SPARGEL
VOM SPARGELHOF WENNER AUS HILTER

CREMESUPPE VOM BLEICHSPARGEL

Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch 10.50

FRISCHER, HANDGESCHÄLTET SPARGEL

hausgemachte Sauce Hollandaise	Kleine Portion (180g)	18.50
oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln	Portion (280g)	25.50
	Pfund (400g)	32.50

DAZU SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

Luftgetrockneter Landschinken (80g)	9.00
Gekochter Schinken (80g)	8.00
Schinken halb & halb (80g)	8.50
Paniertes Schweinerückenschnitzel (120g)	13.50
Kalbsrückenscheiben(180g), Morchelrahmsauce	21.90
Hausgebeizter Lachs (100g), Basilikumcreme	16.50
2 gebratene Hagener Forellenfilets -praktisch grätenfrei-, Mandel-Vemouthsauce	23.00
Kräuterrührei (2 Eier vom Freilandhuhn)	5.50
Mit Bröselbutter und Eiwürfeln überbacken	4.00

BULLER'S SPARGELMENÜ

Cremesüppchen vom Bleichspargel
Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch

Frischer, handgeschälter Bleichspargel (400g)
Luftgetrockneter Landschinken (80g),
Schweinerückenschnitzel (80g), Kräuterrührei,
zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce
Hollandaise, Salzkartoffeln

Hausgemachtes Kaffeeis
Rhabarberkompott, Eierlikörbaumkuchen

56.50

