

Spargelzeit

FRISCHER SPARGEL VOM SPARGELHOF WENNER
AUS HILTER A.T.W

CREMESUPPE VOM BLEICHSPARGEL

11.50

Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch

FRISCHER BLEICHSPARGEL

hausgemachte Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

kleine Portion (150g*) 18.50

Portion (250g*) 25.50

Pfund (400g*) 32.50

*Gewichtsangaben beziehen sich
auf fertig gegarten Spargel.

DAZU SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

Mit Bröselbutter und Eiwürfel überbacken	3.50
Luftgetrockneter Landschinken (80g)	9.50
Gekochter Schinken (80g)	8.50
Schinken halb & halb (80g)	9.00
Paniertes Schweinerückenschnitzel (120g)	12.00
Rumpsteak (180g), Café de Paris Butter	23.50
Hausgebeizter Lachs (100g), Basilikumpesto	16.50
2 gebratene Hagener Forellenfilets -praktisch grätenfrei-, Zitronen-Beurre Blanc	23.00
Kräuterrührei (2 Eier vom Freilandhuhn)	5.50

BULLER'S SPARGELMENÜ

54.50

Cremesüppchen vom Bleichspargel
Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch

Frischer Bleichspargel (400g*)
luftgetrockneter Landschinken (80g),
Schweinerückenschnitzel (80g), Kräuterrührei,
zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise,
Petersilienkartoffeln

Hausgemachtes Tonkabohneneis
Rhabarberkompott, Eierlikörbaumkuchen

