

Spargelzeit

FRISCHER, HANDGESCHÄLTET SPARGEL
VOM SPARGELHOF WENNER AUS HILTER

CREMESUPPE VOM BLEICHSPARGEL

Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch 11.50

FRISCHER, HANDGESCHÄLTET SPARGEL

hausgemachte Sauce Hollandaise	Kleine Portion (150g*)	18.50
oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln	Portion (250g*)	25.50
	Pfund (400g*)	32.50

*Gewichtsangaben beziehen sich
auf fertig gekochten Spargel

DAZU SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

Mit Bröselbutter und Eiwürfeln überbacken	4.00
Luftgetrockneter Landschinken (80g)	9.50
Gekochter Schinken (80g)	8.50
Schinken halb & halb (80g)	9.00
Paniertes Schweinerückenschnitzel (120g)	13.50
Kalbsrückenscheiben(180g), Morchelrahmsauce	22.90
Hausgebeizter Lachs (100g), Basilikumcreme	16.50
2 gebratene Hagener Forellenfilets -praktisch grätenfrei-, Mandel-Vemouthsauce	23.00
Kräuterrührei (2 Eier vom Freilandhuhn)	5.50

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

