

Spargelzeit

FRISCHER STANGENSPIRGEL AUS DER REGION

CREMESUPPE VOM BLEICHSPARGEL

Spargelspitzen, Eierstich, Schnittlauch

11.50

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

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

54.50

