



„Heimkehr zur Spargelzeit“ aus dem Fläming-Anbaugebiet Bardenitz

Hausgemachte Spargelcremesuppe
4,50 €

Lauwarmer Salat vom Bardenitzer Stangenspargel
in Holunderblütenvinaigrette und Krebschwänze
9,50 €

Portion Bardenitzer Stangenspargel (grün oder weiß)
mit kleinen in der Schale gegarten Kartoffeln
hausgemachter Sauce Hollandaise oder brauner Butter
13,50 €

Zur Portion Spargel empfehlen wir wahlweise:

Schnitzel vom Linumer Wiesenkalb	7,50 €
Lühnsdorfer Lammbratwürste	
„aus eigener Haltung“	5,00 €
Gebratenes Filet vom Müritzzander	7,50 €

Portion Bardenitzer Stangenspargel mit Shrimps und Greyerzer Käse gratiniert
dazu Kalbsfilet und Bärlauchravioli
21,00 €

Tagliatelle
mit Spargelragout dazu Schwarzwälder Schinken
und Parmesan
14,00 €

Gebratener Bardenitzer Stangenspargel mit Kartoffel –Morchelpüree
dazu Cassissauce und rosa Entenbrust
20,00 €

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren
dazu Macadamia - Apfelsauce und Schlagsahne
6,50 €

Unsere Weinempfehlung zu den Spargelgerichten

Grüner Veltliner, trocken
Fruchtig, frisch mit leichter Säure
Niederösterreich vom Weingut Wimmer
0,2l 4,50 €

