

# Unsere Spargelspezialitäten:

## **Portion Münsterländer Stangenspargel**

mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

21,-

### **... mit Rührei**

zerlassener Butter und Salzkartoffeln

+ 2,-

### **... Schweizer Art**

mit Schinken und Käse überbacken, dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln

+ 4,-

### **... Westfalen Art**

mit einer gemischten Schinkenplatte, zerlassener Butter und Salzkartoffeln

+ 5,-

### **... Gutsherren Art – Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel**

dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

mit Schweineschnitzel + 7,-

mit Kalbsschnitzeln + 11,-

### **... mit Filets von der Dorade**

auf der Haut gebraten, dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln

+ 9,-

### **... mit einem Rumpsteak oder Rinderfilet**

dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Rumpsteak + 15,-

Rinderfilet + 18,-

## *Weinempfehlung zum Spargel*

### **Weißburgunder**

Weingut Meyer, Pfalz

## *Bierempfehlung zum Spargel*



**Oberdorfer Helles** leicht malzig, mild gehopft und dezent spritzig,  
helles Goldgelb mit feinporiger, schneeweißer Schaumkrone