

Deckenbrooks

KLEINER KIEPENKERL

Unsere Spargelspezialitäten:

Portion Münsterländer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	22,-
... mit Rührei zerlassener Butter und Salzkartoffeln	+ 4,-
... Schweizer Art mit Schinken und Käse überbacken, dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln	+ 6,-
... Westfalen Art mit einer gemischten Schinkenplatte, zerlassener Butter und Salzkartoffeln	+ 6,-
... Gutsherren Art – Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln mit Schweineschnitzel	+ 9,-
mit Kalbsschnitzel	+ 13,-
... mit Filets von der Dorade auf der Haut gebraten, dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln	+ 15,-
... mit einem Rumpsteak dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	+ 19,-

Weinempfehlung zum Spargel

Weißburgunder
Weingut Meyer, Pfalz



KLAUS MEYER
Rhodt unter Rietburg



Bierempfehlung zum Spargel

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

**Bitte berücksichtigen sie eine Zubereitungszeit von 25 Minuten für unsere
Spargelgerichte – vielen Dank!**

**Unser Spargel der Klasse 1 wird zweimal täglich frisch vom Spargelhof Bäcker aus
Münster Gelmer angeliefert.**