

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
mit Kalbsschnitzel

+ 9,-

+ 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
Rhodi 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.**