

Unsere Spargelspezialitäten

Portion Münsterländer Stangenspargel	24,-
Zu allen Spargelgerichten servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und wahlweise zerlassene Butter, Sauce Hollandaise oder vegane Sauce Hollandaise	
... mit Rührei	+ 4,-
... Schweizer Art mit Schinken und Käse überbacken	+ 6,-
... Westfalen Art mit einer gemischten Schinkenplatte	+ 8,-
... Gutsherren Art mit Schweineschnitzel	+ 9,-
mit Veganem Schnitzel	+ 9,-
mit Kalbsschnitzel	+ 14,-
... mit auf der Haut gebratenen Fischfilets mit Lachs	+ 14,-
mit Dorade	+ 15,-
mit Zander	+ 15,-
... mit einem Rumpsteak	+ 22,-

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

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.