



## Spargel *Asparagus*

*Spargelcreme mit einer Sahnehaube* <sup>8</sup>

*Asparagus cream with a cream topping*

6,90 €

*Zwei Spargel-Tomaten-Bruschetta, gratiniert mit Pecorino* <sup>8</sup>

*Two asparagus-tomatoes-bruschetta, au gratin with pecorino*

9,20 €

*Bunter Brotsalat mit gebratenem Spargel & Balsamico Erdbeeren* <sup>3,8</sup>

*Colorful bread salad with fried asparagus and balsamic strawberries*

18,40 €

*Frischer Stangenspargel vom Hof Kuhre*

*dazu reichen wir Salzkartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise* <sup>8</sup>

*Fresh asparagus spears from Kuhre Farm, served with boiled potatoes, melted butter or hollandaise sauce*

500 Gramm/ 500 gramm - 24,40 €

300 Gramm/ 300 gramm - 19,50 €

*Zum Spargel empfehlen wir: For asparagus we recommend:*

<i>Westfälischer Schinken/ Westphalian ham</i>	8,50 €	<i>Rührei/ Scrambled eggs</i> <sup>8</sup>	5,00 €
<i>Jungschweinschnitzel/ Young pork schnitzel</i>	8,90 €	<i>Lachssteak/ Salmon steak</i>	13,50 €
<i>Zwei Lendchen/ Two loins</i>	9,90 €	<i>Rumpsteak/ Rumpsteak</i>	16,50 €

*Spargelrisotto*

*verfeinert mit Kurkuma dazu eine Hähnchenbrust in Kräuterbutter gebraten* <sup>8</sup>

*Asparagus risotto refined with turmeric served with a chicken breast fried in herb-butter*

22,50 €

*ohne Hähnchenbrust/ without chicken breast* 17,50 €

*Eierpfannkuchen mit Spargel & Sauce Hollandaise* <sup>8</sup>

*Egg pancakes with asparagus and hollandaise sauce*

24,50 €