

Als Aperitif ein erfrischendes Gläschen Erdbeerbowle		€ 4,60
Zu Spargel empfehlen wir einen Württemberger Riesling QBA, spritzig, fruchtig, angenehme Säure	0,2 l	€ 5,20
	0,5 l	€ 12,60

Vorspeise

Spargelcremesuppe „Neetzer Art“ mit Hackbällchen und Sahnehaube		€ 5,10
Spargel und Gambas gebraten in Martini-Butter mit selbstgebackenem Brot		€ 12,80

Hauptgericht

Gebratenes Dorschfilet mit Turiner Pfeffersoße, Stangenspargel und Petersilienkartoffeln		€ 21,50
Gedünstetes Dorschfilet mit Turiner Pfeffersoße, Stangenspargel und Petersilienkartoffeln		€ 21,50

Ein Pfund frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise und Heidekartoffeln
€ 17,20

Dazu servieren wir wahlweise:

Holsteiner Katenrauchschinken	+	€ 7,10
hausgemachtes Bärlauchpesto, Olivenöl und gehobelter Parmesan	+	€ 4,10
gebratenes Poulardenbrüstchen	+	€ 5,60
pan. Schnitzel vom Jungschweinsrücken	+	€ 6,40
Medaillons vom Schweinefilet	+	€ 8,60
Rumpsteak	+	€ 15,00

Ital. Nudeln mit frischem Spargel, Bärlauchpesto,
Cherrytomaten dazu gehobelter Parmesan € 16,60

Dessert

Frische Erdbeeren „teuflich gut“ mit Vanilleeis und
geschlagener Sahne € 6,60

Frische Erdbeeren, leicht gezuckert, mit Vanilleeis und
geschlagener Sahne € 6,60

Erdbeer-Rhabarbergrütze mit geschlagener Sahne € 6,30