

Als Aperitif ein erfrischendes Gläschen **Erdbeerbowle** € 4,60

Zu Spargel empfehlen wir einen Württemberger Kerner QbA,  
spritzig, fruchtig, angenehme Säure

0,2 l	€ 5,20
0,5 l	€ 12,60

### Vorspeise

Spargelcremesuppe „Neetzer Art“ mit Hackbällchen und  
Sahnehaube € 6,10

Warm mariniertes Spargelsalat mit Bärlauchpesto, weißem  
Balsamico, Cherrytomaten und vom Junior persönlich  
geräuchertem Lachs € 12,80

### Hauptgericht

Eismeer-Seelachs gedünstet oder gebraten, mit Büsumer Krabben,  
Stangenspargel, Kräuterchampignons, Sauce Hollandaise (separat)  
und Heidekartoffeln € 21,20

Bandnudeln mit selbstgemachtem Bärlauchpesto,  
frischem Spargel, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan € 16,80

Ein Pfund frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter,  
Sauce Hollandaise und Heidekartoffeln € 17,80

Dazu servieren wir wahlweise:

Holsteiner Katenrauchschinken + € 7,60

oder Parmaschinken + € 7,60

oder selbstgemachtes Bärlauchpesto, Olivenöl  
und gehobelter Parmesan + € 5,00

oder gebratenes Poulardenbrüstchen	+	€ 6,20
oder pan. Schnitzel vom Jungschweinsrücken	+	€ 7,40
oder Medaillons vom Schweinefilet	+	€ 9,20
oder Rumpsteak	+	€ 15,20

### **Dessert**

Frische Erdbeeren „teuflich gut“ mit Vanilleeis und geschlagener Sahne		€ 6,90
Frische Erdbeeren, leicht gezuckert, mit Vanilleeis und geschlagener Sahne		€ 6,90
Erdbeer-Rhabarbergrütze mit geschlagener Sahne		€ 6,30