

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

Dithmarscher Maibock

kräftig, süffig und voller Würze
Alk. 6,5 % Vol.!

	0,3 l	€ 3,60
	0,4 l	€ 4,70

Zu Spargel und Scholle 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 € 6,10

Warm mariniertes Spargelsalat mit Bärlauchpesto, weißem Balsamico, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen € 11,80

Hauptgericht

Maischolle „Finkenwerder Art“ in Speck gebraten mit buntem Salatteller € 19,30

Maischolle „Müllerin“ in Butter gebraten mit Blattsalat in Rahm und Heidekartoffeln € 19,30

In Whiskey gedünstete Schollenfilets auf Stangenspargel überbacken mit Käsehollandaise dazu Heidekartoffeln € 21,70

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

dazu servieren wir wahlweise Holsteiner Katenrauchschinken + € 7,60

oder Serranoschinken + € 7,60

oder gemischte Schinkenplatte + € 8,60

oder hausgemachtes Bärlauchpesto, Olivenöl und gehobelter Parmesan + € 4,10

oder gebratenes Poulardenbrüstchen + € 6,20

oder pan. Schnitzel vom Jungschweinsrücken + € 7,40

oder Medaillons vom Schweinefilet + € 9,20

oder Rumpsteak + € 15,20

Ital. Nudeln mit frischem Spargel, Bärlauchpesto und Cherrytomaten dazu gehobelter Parmesan € 16,80

Dessert

Frische Erdbeeren „teuflich gut“ mit Vanilleeis und geschlagener Sahne € 6,90

Frische Erdbeeren, leicht gezuckert, mit Vanilleeis und geschlagener Sahne € 6,90