

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

### **Dithmarscher Bockbier**

so schmeckt der Frühling: kräftig, süffig und voller Würze  
Alk. 6,8 % Vol.!

0,3 l	€ 3,20
0,4 l	€ 4,10

### **Vorspeise**

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

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

### **Hauptgericht**

Maischolle „Finkenwerder Art“ in Speck gebraten mit  
bunter Salatplatte € 18,80

Maischolle „Müllerin“ in Butter gebraten mit Blattsalat  
in Rahm und Heidekartoffeln € 18,80

In Whiskey gedünstete Maischollenfilets auf Stangenspargel  
überbacken mit Käsehollandaise dazu 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 vom Junior persönlich gebeizter und geräucherter Lachs	+	€ 12,50
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-Rhabarbergürtze mit geschlagener Sahne		€ 6,30