






Vorspeisen starters

Spargelcremesuppe 	Cremesuppe vom Holsterfelder Bio-Spargel mit frischen Gartenkräutern cream of bio asparagus soup fresh garden herbs	6,00
--	---	------

Hauptgerichte main dishes

Bunte Spargelpfanne  	mit grünem und weißem Spargel Tomate Champignons Frühlingslauch Kräuter-Bärlauchpesto und Brödekes mixed vegetables asparagus tomato leek mushrooms wild garlic-herb pesto potatoes	15,00
--	---	-------

Spargelsalat 	grüner und weißer Spargel mit einer Balsamico-Vinaigrette Pflücksalat Avocado Kirschtomaten Basilikum geröstete Kürbiskerne Radieschen Baguette Butter asparagus green and white balsamico-vinaigrette mixed salad avocado cherry tomato basil radish baguette and butter	14,00
---	---	-------

Spargel im Schinkenmantel	Bio-Stangenspargel im Schinkenmantel vom Grill wachsweiße Eier Kresse Süßkartoffelpommes Kräuterschmand grilled asparagus wrapped with ham cress wild garlic-herb dip soft waxy egg sweet potato fritters	17,50
----------------------------------	---	-------

Stangenspargel „Westfälische Art“	mit Schinkenstreifen und Sauce Hollandaise überbacken Petersilienkartoffeln asparagus gratinated with stripes of ham and sauce hollandaise grilled potatoes	16,00
--	---	-------

deutscher Bio-Stangenspargel 300 gr. vom Gut Holsterfeld 
Petersilienkartoffeln | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise
 bio asparagus | parsley potatoes | molten butter or Sauce Hollandaise

und **Schütterer Schinkenvariation** 23,50
with variation of ham

und **gegrillten Filetmedaillons** 23,50
with grilled medaillons of pork

und **Schnitzel vom Landschwein** 22,00
with escalope of pork

und **Wiener Schnitzel** 28,00
with escalope of veal

und **Angus Rumpsteak** 29,00
with angus rumpsteak

und **Zanderfilet vom Grill** 29,00
with grilled fillet of pikeperch

