

ENDLICH
WIEDER DA

AUF DIE STANGEN, FERTIG, LOS!

Der Frühling ist da und mit ihm das wohl edelste Gemüse aus Norddeutschland – die Spargelzeit hat begonnen! Gönnen euch feldfrischen Peiner Spargel von Almelings Hof mit handgeschlagener Hollandaise und lasset den Gaumenschmaus beginnen.



SPARGEL SUPPE

FEIN GESCHÄUMT | MIT SPARGELSCHNITTEN | DAZU HAUSGEBACKENES RÖSTBROT
9,50 €

SCHNITZEL

VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

150G FEINER STANGENS-PARGEL AUS PEINE | HANDGESCHLAGENE HOLLANDAISE SAUCE
KLOSTERGUT KARTOFFELN | PETERSILIE
30,50 € | KLEIN 27,50 €

LUFTGETROCKNETER KNOCHENSCHINKEN

VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

Dieser am Knochen handgesalzene und gereifte Schinken ist eine absolute Spezialität der Landschlachtere Hanke. Die Herstellung erfolgt nach traditionellem Verfahren über mehrere Monate des Salzens und Reifens. Durch die lange Reifung entwickelt sich ein ganz eigener zarter, nussiger aber auch herzhafter Geschmack.

150G FEINER STANGENS-PARGEL AUS PEINE | HANDGESCHLAGENE HOLLANDAISE SAUCE
KLOSTERGUT KARTOFFELN | PETERSILIE
32,50 €

PASST PERFEKT

2022er VOM MUSCHELKALK

Silvaner, trocken

WEINGUT HÖFLING, FRANKEN

Schon der Duft belebt: Holsteiner Cox Apfel, eine Spur Zitrus und ganz viel Muschel aus den Böden. Am Gaumen sehr reintönig, mit einer saftigen, weißen Frucht und einem Anflug von Urlaub am Meer. Der perfekte Begleiter für unsere leckeren Spargelgerichte!

0,1l 4,00€

0,2l 6,10€

0,7l Flasche 21,50€