

SPARGEL 2025

English version on the Backside

SPARGEL-BÄRLAUCHSUPPE

Spargel | Bärlauch | Sahne_g

€ 8,50

SPARGEL-SALAT

weißer & grüner Spargel | Blattsalat | Kirschtomaten | Mozzarella Perlen_g | Balsamico-Dressing_l

€ 16,50

SPARGEL-FREGOLA

Sardinische Knopfnudeln_a in Bärlauch-Spargel-Sahne_g | weißer & grüner Spargel | Kirschtomaten | Schalotten | Parmesan | Rucola

€ 21,50

SPARGEL „KLASSISCH“

250 g.* Stangenspargel_g | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise_{c,g,i} | junge Kartoffeln_g

€ 18,00

500 g.* Stangenspargel_g | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise_{c,g,i} | junge Kartoffeln_g

€ 21,00

WAHLWEISE MIT

Paniertes Schnitzel vom Oldenburger Landschwein_{a,c,g}

zzgl. € 13,90

Kalbs-Schnitzel (ca. 200 g.)_{a,c,g}

zzgl. € 18,90

Tiroler Schinkenspeck_{2,3,4}

zzgl. € 14,90

Gebratenes Lachsfilet

zzgl. € 14,90

2 Filetmedaillons vom Oldenburger Landschwein im Südtiroler Schinkenspeckmantel_{2,3,8}

zzgl. € 13,90

ERDBEER-TOPFENGRATIN

Erdbeersorbet | Erdbeeren | Topfencreme (Quarkcreme)_g | Crumble | Mandeln | Minze

€ 8,50

„SPECIAL“ ZU JEDEM HAUPTGANG ALS 2 ODER 3 GANG

2. GANG = Hauptgang + kl. Spargel-Cappuccino oder kl. Erdbeer-Topfengratin

zzgl. € 4,00

3. GANG = Hauptgang + kl. Spargel-Cappuccino + kl. Erdbeer-Topfengratin

zzgl. € 8,00

WEINEMPFEHLUNG

0,2L Gl. € 7,00 — 0,75L Fl. € 19,50

Sauvignon Blanc_L (13% vol.)

Nahe | Carl Adelseck | trocken | fruchtig

Spätburgunder Roséwein_L (11.5% vol.)

Nahe | Carl Adelseck | feinherb | blumig

Der Spargelpreis bezieht sich immer auf den geschälten, rohen Spargel!*



Fresh from the fields! →



ASPARAGUS 2025

Deutsche Version auf der Rückseite

ASPARAGUS AND WILD GARLIC SOUP

asparagus | wild garlic | cream_g

€ 8,50

ASPARAGUS SALAD

white & green asparagus | leaf lettuce | cherry tomatoes | mozzarella pearls_g | balsamic-dressing_g

€ 16,50

ASPARAGUS-FREGOLA

sardinian button pasta_a in wild garlic and asparagus cream_g | white & green asparagus | cherry tomatoes | shallots | parmesan | arugula

€ 21,50

ASPARAGUS "CLASSIC"

250 g.* asparagus spears_g | melted butter or hollandaise sauce_{c,g,i} | young potatoes_g

€ 18,00

500 g.* asparagus spears_g | melted butter or hollandaise sauce_{c,g,i} | young potatoes_g

€ 21,00

OPTIONAL WITH

breaded schnitzel from Oldenburg_{a,c,g}

zzgl. € 13,90

breaded veal schnitzel (ca. 200 g.)_{a,c,g}

zzgl. € 18,90

tyrolean bacon_{2,3,4}

zzgl. € 14,90

roasted salmon fillet

zzgl. € 14,90

2 fillet medallions of Oldenburg pork in a south tyrolean bacon_{2,3,8}

zzgl. € 13,90

STRAWBERRY CURD GRATIN

strawberry sorbet | strawberries | curd cream_g | crumble | almonds | mint

€ 8,50

"SPECIAL" WITH EVERY MAIN COURSE AS 2 OR 3 COURSES

2nd COURSE = main course + small asparagus cappuccino or small strawberry curd gratin

zzgl. € 4,00

3rd COURSE = main course + small asparagus cappuccino + small strawberry curd gratin

zzgl. € 8,00

WINE RECOMMENDATIONS

0,2L gl. € 7,00 — 0,75L btl. € 19,50

Sauvignon Blanc_L (13% vol.)

Nahe | Carl Adelseck | dry | fruity

Spätburgunder Roséwein_L (11.5% vol.)

Nahe | Carl Adelseck | medium dry | floral

The asparagus price always refers to the peeled raw asparagus!*



An overview of the labelled allergens, additives and ingredients can be found in our main menu.