

Von April bis 24.Juni:

## „Frischer deutscher Spargel“

Portion frischer Heide – Spargel

= ca. 300 g geschält

aus dem Celler Land, mit zerlassener Butter

in Variationen

auf Wunsch auch 500 g



Portion frischer Heide – Spargel

€

mit einem panierten Schnitzel

zerlassener Butter

und Heidekartoffeln

17,50

Portion frischer Heide - Spargel

mit Schweinemedallions

zerlassener Butter,

und Heidekartoffeln

20,50

Portion frischer Heide - Spargel

mit einem ca. 220 g Argentinischem Rumpsteak

zerlassener Butter und Heidekartoffeln

24,50

Portion frischer Heide - Spargel

mit einem ca. 220 g Argentinischem Rinderfiletsteak

zerlassener Butter und Heidekartoffeln

34,50

**Auf Wunsch Sauce Hollandaise \***

1,60

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat

mit einer hausgemachter Vinaigrette\*

2,70

\*Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Ab Juni:

## ***Pfifferlingsgerichte***

### ***„Schnitzel mit Pfifferlingen“***

*zartes paniertes Schnitzel, serviert mit Pfifferlingen,  
die mit einem Schuss Sahne verfeinert sind,  
dazu Heidekartoffeln*

*17,50 €*

### ***„Schweinefilet mit Pfifferlingen“***

*zartes Schweinefilet, serviert mit Pfifferlingen,  
die mit einem Schuss Sahne verfeinert sind,  
dazu Heidekartoffeln*

*21,50 €*

### ***„Rumpsteak mit Pfifferlingen“***

*rosa gebratenes Arg. Rumpsteak, serviert mit Pfifferlingen,  
die mit einem Schuss Sahne verfeinert sind,  
dazu Heidekartoffeln*

*26,50 €*

### ***„Rinderfiletsteak mit Pfifferlingen“***

*zartes Argentinisches Rinderfiletsteak, serviert mit Pfifferlingen,  
die mit einem Schuss Sahne verfeinert sind,  
dazu Heidekartoffeln*

*36,50 €*

***Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilage Salat  
mit einer hausgemachter Vinaigrette\****

*2,70*

\*Zusatzstoffe siehe letzte Seite