



SPARGEL Menü

Spargel- Schaumsüppchen
Rucola-Lachspraline

500g Nikolausdorfer Spargel
zweierlei Schinken/ Schnitzel/ Salzkartoffeln
Sauce Hollandaise/ Nussbutter

Mousse au chocolate/ Erdbeersorbet
Rhabarber/ Baiser

26,50 Euro

500g frischer Nikolausdorfer Spargel
mit Schinkenstreifen, Tomate und Käse gratiniert,
Salzkartoffeln/ Nussbutter

15,50 Euro

500g frischer Nikolausdorfer Spargel
Salzkartoffeln/ Sauce Hollandaise/ Nussbutter

13,50 Euro

Wahlweise dazu

Garreler Landschinken <u>oder</u>	
Kochschinken <u>oder</u> ½ und ½	5,90 €
Paniertes Schweineschnitzel	6,90 €
Hähnchenbrustfilet	7,50 €
Schweinefiletmedaillons	8,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak	13,90 €
Lachsfilet auf der Haut gebraten	8,90 €
Kräuterrührei von zwei Landeiern	3,50 €

Vorspeisen

Gegrillte Wassermelone mit Serranoschinken
Salat/ Parmesan-Crumble/ Balsamico
8,50 Euro

Zarte Emden Matjesfilets
Apfelremoulade/ Gurke/ Pumpernickel/ Grünzeug
8,50 Euro

Butterzarter Felsenoktopus
Knoblauchcreme/ Kartoffelncroutons/ Dörrtomate
9,20 Euro

Gebratene Jacobsmuscheln
Kräuter-Risotto/ Pfifferlinge/ gehobelter Parmesan
9,80 Euro

Suppen


Rucola-Basilikumsüppchen
Tomatensorbet
5,90 Euro

Pfifferlingcremesuppe
Dattel im Speckmantel
6,20 Euro

Die Hauptsache

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Kartoffelpüree/ Gurke/ Dill/ Honig-Senfsauce/ Salat
normale Portion 21,90 Euro
kleine Portion 17,90 Euro

Lachsfilet unter der Sesamkruste
Orangen-Chili-Risotto/ Fenchel/ Paprika/ Salat
normale Portion 19,50 Euro
kleine Portion 15,50 Euro

 Quinoa-Kartoffelstrudel an Auberginen-
ZucchiniGemüse/ Tomatenmarmelade/ Joghurt
normale Portion 14,00 Euro
kleine Portion 10,00 Euro

Bandnudeln mit gebratenen Garnelen
Safransauce/ Kirschtomaten/ Erbsenschoten/ Rucola
normale Portion 16,90 Euro
kleine Portion 12,90 Euro

AUEHOF-BURGER 100% hausgemacht
Brioche-Brötchen/150g Rindfleisch/ Coleslaw/ Tomate/
Rucola/ Backzwiebeln/ BBQ-Sauce/ unsere Pommes
normale Portion 12,90 Euro



Die Hauptsache

Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen
Rosmarinschaum/ Kartoffel-Möhrenrösti/ Salat
normale Portion 19,50 Euro
kleine Portion 15,90 Euro

Gegrilltes Holzfällersteak mit Senfbutter
Ofenkartoffel mit Kräuter-Radieschen-Schmant/ Salat
normale Portion 17,50 Euro

Argentinisches Black Angus Rumpsteak, rosa gebraten
Barbecue-Sauce / Café de Paris-Butter/
unsere Pommes/ Salat
normale Portion 24,90 Euro
kleine Portion 20,90 Euro

Kalbsleber Berliner Art
Backzwiebeln/ Apfel/ Kartoffelpüree/ Salat
normale Portion 19,90 Euro
kleine Portion 15,90 Euro

Zarte Scheiben vom Tafelspitz
Bouillongemüse/ Meerrettichsauce/
Petersilienkartoffeln/ Salat
normale Portion 17,90 Euro
kleine Portion 13,90 Euro

Veganer & Allergiker

Wir kochen nach persönlichen Wünschen; bitte fragen Sie unsere Bedienung oder kommen Sie in die Küche.

Zum Abschluss

Weltbeste Schokoladentarte
Sahneeis/ Karamellsauce/ gebrannte Erdnüsse
6,90 Euro

Mango-Passionsfruchtsüppchen
Frozen Yoghurt/ Kokosschaum/ Mandelcrumble
6,90 Euro

Gebackene Milchreis-Bällchen
Rote Grütze-Sorbet/ Vanillesauce/ Erdbeere
6,50 Euro

Ziegenkäse-Eis im Kürbis-Krokant-Mantel
Aprikosenkompott/ Lavendel/ Pfirsich
6,90 Euro

Regionale Esskultur

Unsere saisonale Frischeküche bereiten wir nur mit besten Zutaten zu. Dabei setzen wir auf ehrliches Küchenhandwerk und vertrauen auf die Qualität der Produkte unserer regionalen Lieferanten. Bei unserem Speiseangebot verzichten wir auf Fertigprodukte und Geschmacksverstärker. Da wir ständig auf der Spurensuche sind, kommen immer wieder neue regionale Spezialitäten dazu. So können wir unsere Speisekarte saisonal, regional und kreativ gestalten und unseren Gästen immer wieder abwechslungsreiche Speisen bieten.