



# SPARGEL Menü

Spargel- Schaumsüppchen  
Sesam-Lachspraline

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

Erdbeersorbet/ Schokoladentarte  
Rhabarbergrütze/ Sauerrahm

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

---

Ziegenkäse mit braunem Rosmarin-Zucker gratiniert  
Ofen-Tomaten/ Oliven/ Cashewkerne/ Salat  
8,50 Euro

Gebackener Spargel im Knuspermantel  
Knoblauch-Zitronen-Mayo  
6,60 Euro

Jakobsmuschel  
Spargel-Risotto/ Orange/ Rucola  
9,20 Euro

Scampi-Maultaschen  
Wokgemüse/ Safranschaum/ Sprossen  
8,90 Euro

## Suppen

---

Bärlauch-Cappuccino  
Schinken-Käse-Zigarre  
5,90 Euro

Gelbe Paprikacremesuppe  
Sauerrahm/ Gemüse-Müsli  
5,90 Euro

# Die Hauptsache

---

Lachsfilet auf der Haut gebraten  
buntes Spargelgemüse/ Bärlauchsauce/ Gnocchi  
normale Portion 20,90 Euro  
kleine Portion 16,90 Euro

Fisch- & Meeresfrüchte-Variation  
Safranschaum/ Bouillabaisse-Risotto/ Salat  
normale Portion 21,50 Euro  
kleine Portion 17,50 Euro

 Bandnudeln in Frühlingskräutersauce  
Kirschtomaten/ Zuckerschoten/ Spargel/ Rucola  
Cashewkerne/ Parmesan  
Portion 12,90 Euro  
auf Wunsch mit drei Garnelen + 5,00 Euro

Auehof-Burger NEU  
Sauerteig-Brötchen/ zart-saftiges Pulled Pork  
Rotkrautsalat/ Gurke/ Rucola/ Backzwiebeln  
Kräuter-Sour creme/ unsere Pommes  
normale Portion 12,90 Euro

Geschmorte Lammkeule mit Estragon-Senfsauce  
Kartoffel-Möhren-Rösti/ Salat  
normale Portion 18,80 Euro  
kleine Portion 14,80 Euro

# Die Hauptsache

---

Schweinefilet & pulled Pork  
BBQ-Sauce/ Mixed Pickles/ Pfannenkartoffeln/ Salat  
normale Portion 17,50 Euro  
kleine Portion 13,50 Euro

Argentinisches Black Angus Rumpsteak, rosa gebraten  
Pfeffersauce/ Kräuterbutter/ 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

Ochsenbäckchen in Rosmarinsauce  
Kartoffel-Selleriepüree / Champignons/ Salat  
normale Portion 21,90 Euro  
kleine Portion 17,90 Euro

Vestruper Entenbrust in Akazienhonig glasiert  
Rhabarber-Chutney/ Mandelkroketten/ Salat  
normale Portion 21,90 Euro  
kleine Portion 17,90 Euro



## Veganer & Allergiker

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

### Zum Abschluss

Erfrischende Sorbet-Variation  
Mango/ Erdbeere/ Apfel

Grieß-Schnitte à la Brûlée  
Heidelbeeren/ Lavendeleis/ Rhabarber

Warme Topfenknödel in Mandel-Amarettini-Brösel  
Mandarinsorbet/ Vanillesauce

Waldbeeren-Eisparfait mit Baiser-Haube  
Rote Grütze/ Kaffee-Schoko-Crumble/ Minze

je 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.