

Frischer Spargel vom Haus Westhemmerde

Local fresh asparagus from house Westhemmerde

Suppe und Vorspeisen – soup and starters

Spargelcrèmesuppe

Spargelspitzen

Asparagus creme soup | own garnish



8,00 €

Spargelsalat

gekochter Schinken | Kirschtomaten | Ei | mariniertes Rucola

Asparagus salad | boiled ham | cherry tomatoes | arugula | egg

14,50 €

Gerösteter grüner und weißer Spargel

Pinienkernbutter | drei gebratene Scampis | gehobelter Parmesankäse

Roasted green and white asparagus | pine-nut-butter | three fried scampi | shavings of parmesan cheese

24,50 €

Hauptgerichte – main dishes

Spargel-Lachs-Gratin

Zitronenbutter | Rosmarinkartoffeln

Asparagus-salmon-gratin | citrus butter | rosemary potatoes

19,00 €

Paniertes Kalbsschnitzel

4 Stangen frischer Spargel | Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder Butter

breaded escalope | 4 spears of asparagus | new potatoes | sauce hollandaise or melted butter

23,50 €

Frischer Stangenspargel 500g (roh)

die Portion zum Kombinieren

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter | Neue Kartoffeln

Fresh spears of asparagus served whole 500g (raw) | Sauce Hollandaise or melted butter | new potatoes

19,50 €

Wir empfehlen dazu:

Koch- oder Knochenschinken

canadian ham or ham

+ 7,50 €

Gebratenes Lachsfilet

pan fried fillet of salmon

+ 14,00 €

Rinderfilet 150 gr.

Beef fillet steak

+ 18,00 €



Dessert – dessert

Limetten-Mascarponecème

Erdbeeren

Mascarpone-limes-cream | fresh strawberries

9,50 €