



## SPARGEL IM GREEN OLIVE ASPARAGUS

„Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt. Spargel ist eine mehrjährige Pflanze, bei der nur das etwa 35 cm tief liegende Wurzelstock (Rhizom) überwintert. Im Frühjahr treibt Spargel mehrere Sprossen, die als Spargel geerntet werden. Der kulinarisch genutzte Spargel ist also der Stengelspross der Spargelpflanze.

### Spargelsalat

mit Flusskrebse und Cherrytomaten in Schnittlauchvinaigrette auf Blattsalaten <sup>B, J</sup> 16,50

Asparagus-salad with crayfish and cherry tomatoes in chives-dressing with leaf lettuce

### Spargelcrèmesuppe

mit gehobelten Mandelblättern und gebackenem Rucola <sup>G, H, I, L</sup> 5,50

Cream soup of asparagus with shaved almonds and rocket

### Tagliatelle

mit grünem und weißem Spargel in Bärlauchschaum mit Kirschtomaten <sup>A1, C, G, L</sup> 15,50

Tagliatelle pasta with green and white asparagus, wild garlic foam and cherry tomatoes

### Maischolle

Die Scholle gehört zu den Plattfischen, ebenso wie Seezunge und Steinbutt. Die Scholle ist ein besonders beliebter Plattfisch, aber in keinem Monat hat sie so Saison wie im Mai. Sie ist zu dieser Zeit nämlich besonders zart, saftig und schmeckt einfach unvergleichlich gut.

### Scholle Finkenwerder Art

Mit Speck und Zwiebel gebraten an kleinen Nusskartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 22,00 <sup>A1, G</sup>

Fried European plaice with bacon and onions, served with small potatoes and leaf lettuce in yoghurt dressing

### Weißer Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise <sup>C, G</sup>:

White asparagus with dishes potatoes, melted butter or sauce hollandaise:

Portion 250g Natur 14,00

Portion 500g Natur 20,50

Portion 250g mit Chili Landschinken und gekochtem Schinken 19,50

with chili ham and boiled ham

Portion 250g mit gebratenem Lachsfilet und Bärlauchschaum <sup>A1, I, L</sup> 31,00

with grilled salmon and wild garlic foam

Portion 250g mit Rumpsteak (ca. 200g) und Pfeffersauce <sup>A1, I, L</sup> 32,50

with grilled sirloin steak and pepper sauce

Portion 250g mit Rinderfiletsteak (ca. 200g) und Pfeffersauce <sup>A1, I, L</sup> 37,00

with grilled filet steak and pepper sauce