

Spargel Buffet jeden Donnerstag ab 17 Uhr z.B

- gemischte Blatt und Kräutersalate mit Apfel - Senf und Cocktail Dressing und verschiedenes aus der Kriemhildmühle in Xanten Brot, Dip
- angemachter Frühlingsalt mit Spargel / Radieschen / Bete / Junger Lauch /Kresse
- Bete Carpaccio mit friesischem Blauschimmelkäse
- gefüllte Eier auf Frankfurter grüner soße
- Quiche Lorraine mit weißem Spargel
- gebackene Zwiebelringe
- geräucherte Entenbrust in Orangen-Paprika Marinade
- Spargelröllchen vom Koch und Schwarzwälder Schinken / Schnittlauch Mayo / Sellerie / Mangold

Aus dem Suppentopf

Spargelcreme

Hauptgänge

Schweinefilet in Morchelrahm Soße

Fangfrischer Tagesfisch in Senfsoße

Rinderbraten in Malzbier Soße

Backhändel von der Keule

Vegane Linsen Buletten auf Spargelragout

Weißer und grüner Stangenspargel vom Hof Schulte Scherlebeck / Schinkenbrett

Auswahl von Frühlings Gemüse

Salzkartoffeln / Spätzle / Semmelknödel / Kartoffelgratin

Süßet zum Schluss

Erdbeer-Rhabarber Tiramisu / Panna Cotta von Kokos und schwarzer Johannisbeere

marmorierter Schokopudding / Erdbeeren mit Schoko Glasu

verschiedene Eiskugeln / Aprikosen – Joghurtmousse

36€ p.P.