



## MITTAGSKARTE

### SPRITZIGE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

<b>Aperol Spritz</b> Weingut Peter Stolleis, trocken	8,9
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc, Wild Berry, Himbeeren	9,2
<b>Hugo</b> Holunder   Limette   Minze Prosecco   Sodawasser	8,9
<b>Bitter Spritz (alkoholfrei)</b> Undone No. 7   Italian Bitter Sprite	8,0
<b>Shirley Temple (alkoholfreier Aperitif)</b> Thomas Henry Ginger Ale Limettensaft   Grenadine	8,0

### VORSPEISE

<b>Spargelsalat</b> Weißer und grüner Spargel   Burrata Erdbeeren   Salzzitronencreme	19,0
<b>Spargelsuppe</b> Grünes Spargelragout   Landbrotcroûtons Kerbelsahne	15,0
<b>Frühlingssalate</b> Gartenkräuter dressing   Landbrotcroûtons Radieschen	9,0
<b>Ziegenkäse mariniert mit Thymian-Honig</b> Rhabarber   Walnuss   Frühlingssalate	18,0

### SPARGEL EMPFEHLUNG

<b>Frischer deutscher Spargel 250 g</b> Flüssige Butter und Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln	21,0
Wahlweise mit	
<b>Katenschinken vom Holsteiner Landschwein</b>	14,0
<b>Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb</b>	16,0
<b>Gebrautes Nordsee Wolfbarschfilet</b>	18,0

### HAUPTGANG

<b>Spinat-Semmelknödel</b> Karotte   gebratene Austernpilze	26,0
<b>48 Stunden geschmorte Rinderbacke</b> Selleriepüree   gebratenes Wurzelgemüse eingelegte Blaubeeren	32,0
<b>Frische Pasta</b> Bärlauch   Erbse   Gewürztomaten Wahlweise mit gebratenen Wildfanggarnelen	24,0 32,0
<b>Holsteiner Sauerfleisch „Melkhus“</b> Krosse Bratkartoffeln   Bauernspeck Blattsalate   Remoulade	25,0
<b>Rosa gebratenes Roastbeef 150 g vom Holsteiner Rind</b> Krosse Bratkartoffeln   Bauernspeck Remoulade	29,0
<b>Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb</b> Petersilienkartoffeln   Rahmgurken Preiselbeeren	34,0
<b>Matjes „Hausfrauenart“</b> Apfel   Zwiebel   Petersilienkartoffeln	23,0

### DESSERT

<b>Dunkler Schokoladen-Cheesecake</b> Rhabarber-Himbeerragout   Himbeersorbet	14,0
<b>Vanille-Crème brûlée</b> Hafercrumble   dunkle Schokoladenganache	9,0
<b>Eis nach Tagesempfehlung</b>	3,0
<b>Süßer Abschluss</b> Vanilleeis   Espresso	4,5

## SPARGEL-MENÜ

**Spargelsuppe**  
Grünes Spargelragout | Landbrotcroûtons | Kerbelsahne

**Frischer deutscher Spargel und Wiener Schnitzel**  
Flüssige Butter und Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln

**Vanille-Crème brûlée**  
Hafercrumble | dunkle Schokoladenganache

54,0

### Unsere Weinempfehlung

**2023 Sulzfelder Silvaner Alte Reben**  
Luckert, Franken  
0,2l | 14,0  
0,75l | 49,0