

## Vorspeisen

*Röllchen vom Stangenspargel  
mit Thunfisch-Schinken und Räucherlachs  
angerichtet an knackigen Blattsalaten* 12,90 €

*Kleine Fisch-Reibeküchlein  
mit allerlei Wurzelwerk, dazu Sauerrahm und  
Blattsalate in Zitrus-Vinaigrette* 11,90 €

*Wildkräuter-Bärlauch-Salat  
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Fetakäse,  
dazu Baguette und Kräuterbutter* 8,90 €

*„Friesischer Klassiker“  
Gebackene Frühjahrs-Stinte auf Spargel-Kartoffelsalat,  
dazu ein Sauerrahm-Kräuterdipp* 10,90 €

## Aus dem Suppentopf

*„Küchenklassiker“ --- Spargelcremesüppchen  
mit eigener Einlage und gerösteten Mandeln* 6,80 €

*Bärlauch-Rahmsüppchen  
mit Garnelen* 6,80 €

*Rahmsuppe von der Brunnenkresse  
mit Pumpernickel* 6,50 €

## **Kochkunst, die aus der Tiefe kommt – Fischgerichte.....**

*Duett von Wildlachs und Wolfsbarsch  
auf mit Spargel gefüllten Nudeltaschen mit Spargelstückchen in Rahm,  
dazu gibt es einen gemischten Salat* 23,80 €

*Filets von der Dorade  
unter einer Tomaten-Olivenkruste gebraten, angerichtet auf  
Ratatouille mit Meeresfrüchten, dazu reichen wir eine  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 24,80 €

*Stroganoff vom Flusszander  
in einer Sauce aus Roter Bete, Gurken und Champignons, dazu  
gibt es Röstkartoffeln und gemischten Salat* 24,80 €

*Kutterschollenfilets  
angerichtet auf einer Spargel-Garnelensauce,  
dazu reichen wir Bärlauch-Rösti und knackige Blattsalate* 23,70 €

## **Vegetarische Gerichte**

*„Spargel-Crêpes“  
Stangenspargel im Kräutercrepesmantel  
gratinert mit Sauce Hollandaise, dazu knackige Blattsalate* 15,50 €

*Mit Spargel gefüllte Nudeltaschen  
mit Spargelstückchen in Rahm, dazu gibt es  
gemischten Salat* 11,90 €

*Kartoffel-Gemüse-Gratin* 10,50 €

*Mediterranes Grillgemüse  
mit Bärlauch-Reibeküchlein und Dipp* 9,80 €

*Großer gemischter Salat mit verschiedenen Antipasti und Dipp* 10,50 €

## **Bodenschätze der besonderen Art – frischer Spargel**

### ***Portion Hervester Stangenspargel wahlweise mit***

- rohem und gekochtem Schinken 21,90 €
- Medaillons vom Schweinefilet 23,80 €
- einem Rumpsteak vom Angusrind 29,90 €
- einem Kalbsrückenschnitzel 25,50 €
- einem Norweger Lachssteak vom Grill 24,80 €
- einem Rinderfiletsteak 32,80 €
- einem Flusszanderfilet 26,80 €

*zu allen Spargelgerichten servieren wir Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln*

## **Nice to me(a)t you – Fleischgerichte.....**

### *Medaillons vom Kalbsrücken*

*gratiniert mit einer Frischkäse-Bärlauchcreme, angerichtet auf einer Spargelsauce, dazu reichen wir Kartoffelrösti und knackige Blattsalate*

29,90 €

### *Rücken vom Salzwiesenlamm*

*unter einer Kräuterkruste zartrosa gebraten, dazu gibt es eine Rosmarin-Jus, Bohnen im Baconmantel und Kartoffelgratin*

33,50 €

### *Putenbruststeak*

*mit gebratenen Austernpilzen, Champignons und Spargel überbacken, dazu servieren wir Kartoffelkroketten und gemischten Salat*

19,90 €

### *Rumpsteak vom Angusrind*

*gespickt mit jungem Knoblauch und Jalapenos, angerichtet auf mediterranem Grillgemüse, dazu gibt es Kräuterbutter und Kartoffelgratin*

26,80 €

## **Die Steak-Empfehlung von Ulli Teltrop:**

***Irish nature --- irisches Ochsenfleisch --- John Stone / Rasse Angus  
und Hereford – 21 Tage dry aged***

*Rumpsteak 220 g* 22,90 €  
*Rumpsteak 320 g* 26,90 €

*Filetsteak 220 g* 32,80 €  
*Filetsteak 320 g* 38,50 €

### ***Beilagen nach Wunsch:***

*Sauce Bearnaise* 2,80 €  
*Pfefferrahmsauce* 2,80 €  
*hausgemachte Steaksauce* 2,80 €  
*Rotwein-Buttersauce* 2,80 €

*gemischter Salat* 3,80 €  
*Grillgemüse* 4,50 €  
*Bohnen im Speckmantel* 3,50 €  
*allerlei gebratene Pilze* 4,50 €  
*Pommes-frites* 2,50 €  
*Röstkartoffeln* 3,50 €  
*Kartoffelkroketten* 3,50 €  
*Ofenkartoffel mit Sauerrahm* 3,80 €

## **Ende süß --- alles gut!**

<i>Erdbeersüppchen mit Minzeis und After-eight</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Limetten-Mascarponecreme mit gelber Grütze</i>	<i>5,80 €</i>
<i>„Zweierlei Frucht-Grützen“ mit Vanilleeis</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Herrencreme</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Vanilleeis</i>	
<i>- mit heißen Kirschen</i>	<i>6,80 €</i>
<i>- mit heißer Schokoladensauce</i>	<i>6,80 €</i>

## ***Kleiner kulinarischer Ausblick für 2019.....***

*Barbecue-Grillbuffet mit Leckereien vom Grill  
am 28. Juni und 12., 13. und 26. Juli 2019 jeweils ab 19.00 Uhr*

*Menü-Abend mit Geschichten von WuGaT's Weinreisen am 27. September  
2019 ab 19.30 Uhr*

*Wildbuffet mit großer Auswahl an Köstlichkeiten aus Wald & Flur  
am 25. und 26. Oktober 2019 jeweils ab 19.00 Uhr*

*Silvesterbuffet am 31. Dezember 2019 ab 19.00 Uhr*