

# Unser Spargel

---

## Unser weißer Spargel

<b>Spargelcremesuppe<sup>5,g,o</sup></b>	6.90 €
Klassische Cremesuppe mit Spargel, Kochschinken und Petersilie	
<b>1/2 Pfund Spargel mit Drillingen<sup>5,g,o</sup></b>	19.90 €
250 g frisch gekochter Spargel mit kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>1 Pfund Spargel mit Drillingen<sup>5,g,o</sup></b>	23.50 €
500 g frisch gekochter Spargel mit kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>1/2 Pfund Spargel mit Drillingen und geräuchertem Schinken<sup>5,g,o</sup></b>	20.90 €
250 g frisch gekochter Spargel mit geräuchertem Schinken und kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>Kalbsschnitzel mit Spargel und Schwenkkartoffeln<sup>1,3,5,a,a.1,c,g,o</sup></b>	27.00 €
250 g frisch gekochter Spargel mit einem knusprig gebackenem, panierten Kalbsschnitzel und kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>Zanderfilet mit Spargel und Drillingen<sup>1,5,a,a.1,d,g,o,RU</sup></b>	23.90 €
250 g frisch gekochter Spargel mit gebratenem Zanderfilet und kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>Kotelett vom Thüringer Duroc mit Spargel und Drillingen<sup>1,5,g,o</sup></b>	28.00 €
250 g frisch gekochter Spargel mit einem saftigem Kotelett vom Thüringer Durocschwein und kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit Spargel und Drillingen<sup>1,5,g,o</sup></b>	28.00 €
250 g frisch gekochter Spargel mit einem kurzgebratenem Argentinischen Rumpsteak und kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	

*Zu allen Spargelgerichten reichen wir Ihnen wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise*

---

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 5) geschwefelt, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) l) Sellerie und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO<sub>2</sub>, Herkunft: RU) Russland

www.gastronovi.com

# Unser grüner Spargel

<b>1/2 Pfund gebratener grüner Spargel mit Drillingen<sup>9</sup></b>	19.90 €
250 g gebratener grüner Spargel mit kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>1 Pfund gebratener grüner Spargel mit Drillingen<sup>9</sup></b>	23.50 €
500 g gebratener grüner Spargel mit kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>Zanderfilet mit grünem Spargel und Drillingen<sup>1,a,a.1,d,g,RU</sup></b>	23.90 €
In Olivenöl gebratener grüner Spargel mit gebratenem Zanderfilet und kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit grünem Spargel und Drillingen<sup>1,9</sup></b>	28.00 €
In Olivenöl gebratener grüner Spargel mit einem kurzgebratenem argentinischen Rumpsteak und kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>Kalbsschnitzel mit grünem Spargel und Schwenkkartoffeln<sup>1,3,a,a.1,c,g</sup></b>	27.00 €
In Olivenöl gebratener grüner Spargel mit einem knusprig gebackenem, panierten Kalbsschnitzel und kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<b>Kotelett vom Thüringer Duroc mit grünem Spargel und Drillingen<sup>1,9</sup></b>	28.00 €
In Olivenöl gebratener grüner Spargel mit einem saftigem Kotelett vom Thüringer Durocschwein und kleinen, in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln.	
<i>Zu allen Spargelgerichten reichen wir Ihnen wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise</i>	
<b>1 extra Portion Sauce Hollandaise<sup>1,2,3,5,a,a.1,c,d,f,g,l,o</sup></b>	3.00 €
<b>1 extra Portion zerlassene Butter<sup>9</sup></b>	3.00 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 5) geschwefelt, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) l) Sellerie und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO<sub>2</sub>, Herkunft: RU) Russland

# Außerhalb der Reihe

---

## Gegrilltes Salt-Moss-Aged Flank Steak

*Das Flanksteak ist ein Teilstück vom Bauchlappen des Rindes. Das Steak ist sehr fein marmoriert und hat eine lange Faser dazu kommt noch, dass das Stück Fleisch einen geringen Anteil an Fett hat und äußerst intensiv im Geschmack ist.*

*Das Fleisch reift in großen Salz-Reifekammern nach dem sogenannten Salt-Moss-Aged-Verfahren zwischen 14 und 28 Tagen.*

**Flank Steak mit Sellerie-Trüffel-Püree<sup>1,3,g</sup>** 20.90 €

Gegrilltes Flank Steak ca. 200 g mit Süßkartoffelgnocci und Selleriepüree, dazu Kräuterbutter.

**Flank Steak mit Bohnen<sup>1,3,g</sup>** 20.90 €

Gegrilltes Flank Steak ca. 200 g mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen, dazu Kräuterbutter.

## Fisch im Angebot

*Diese Fischgerichte haben wir nach Verfügbarkeit im Angebot. Bitte haben Sie daher dafür Verständnis, dass diese Gerichte auch einmal ausverkauft sein können.*

**Gebratenes Steinbeisserfilet mit Rahmwirsing<sup>1,3,a,a.1,g,IS,FAO27</sup>** 19.90 €

Frisches gebratenes Steinbeisserfilet, dazu Rahmwirsing und Schwenkkartoffeln.

**Gebratenes Steinbeisserfilet mit Blattspinat<sup>1,3,a,a.1,g,IS,FAO27</sup>** 19.90 €

Frisches gebratenes Steinbeisserfilet, dazu Blattspinat und Schwenkkartoffeln.

**Gebratenes Welsfilet mit Rahmwirsing<sup>1,3,a,a.1,g,NL</sup>** 18.90 €

Frisches gebratenes Welsfilet, dazu Rahmwirsing und Schwenkkartoffeln.

**Gebratenes Welsfilet mit Blattspinat<sup>1,3,a,a.1,g,NL</sup>** 18.90 €

Frisches gebratenes Welsfilet, dazu Blattspinat und Schwenkkartoffeln.

---

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmitteln 5) geschwefelt, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO<sub>2</sub>, Herkunft: IS) Island NL) Niederlande FAO27) Nordostatlantik

www.gastronovi.com

# Wild aus der Region

*Hirsch, Reh und Wildschwein aus dem Malchower Revier*

**Herzhafte Wildboulette von Hirsch, Reh & Wildschwein<sup>1,a,a.1,c,g</sup>** 14.90 €

Leckere Wildboulette mit kräftiger Wildsauce, Tomaten-Bohngemüse und Bratkartoffeln, dazu Preiselbeeren

**Gebeizter Wildbraten von Hirsch, Reh oder Schwein<sup>1,5,g,o</sup>** 17.90 €

Mit Wacholderbeeren, Rotwein und Joghurt gebeizter Wildbraten mit feiner Wildsauce, dazu Schwenkkartoffeln, Apfelrotkohl und Preiselbeeren.

---

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmitteln 5) geschwefelt, Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) o) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO<sub>2</sub>, Herkunft: IS) Island NL) Niederlande FAO27) Nordostatlantik

[www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com)