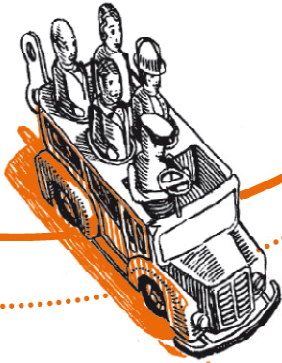


# Unsere Spargelkarte



## Hauptgänge:

**Portion vom Altmarkspargel 8,90 Euro**  
wahlweise mit Semmelbutter oder Sauce Hollandaise,  
dazu Kräuterrührei und Salzkartoffeln

**Altmarkspargel mit Bandnudeln 8,50 Euro**  
in einer feinen Gorgonzola-Cremesauce

**Spargel Imperial 9,90 Euro**  
mit Schwarzwälder Schinken sowie Tomatenscheiben belegt,  
anschließend mit Sauce Bernaise und Käse überbacken,  
serviert mit Salzkartoffeln

**Zwei kleine panierte Schnitzel 11,90 Euro**  
aus dem Schweinerücken, dazu Spargel, braune Butter oder Sauce  
Hollandaise, dazu Salzkartoffeln

**Lachsfilet (250 g) 12,50 Euro**  
pochiert, in einer Weißwein-Rahmsauce,  
dazu Spargel und Salzkartoffeln

**Gebratenes Filet von der Deutschen Rinderfärs (250 g) 16,90 Euro**  
besonders zart und feinfasering, mit grünem Spargel (200 g),  
brauner Butter und Röstitalern

Gern verkaufen wir auch an unsere Gäste  
dieses edle Gemüse ungeschält und feldrisch  
zur Mitnahme.

Fragen Sie einfach unser Servicepersonal.

## Vorspeisen:

**Spargelcreme-Süppchen 3,10 Euro**  
von frischem Altmarkspargel mit Sahnehäubchen

**Frische Spargelbrühe 3,30 Euro**  
mit Spargelspitzen und Fleischklößchen

**marinierter Spargelsalat 4,90 Euro**  
an Salatbouquet, dazu Baguette

Bei den nachfolgend genannten Hauptgängen setzen wir stets 300 Gramm vom erntefrischen weißen Altmarkspargel ein. Diesen beziehen wir täglich erntefrisch vom Spargelhof Welzin in Tangerhütte. Eine Ausnahme bildet unser Gericht vom Rind. Hier verarbeiten wir Grünen Spargel - natürlich auch aus regionaler Ernte. Bei Reisegruppen ab 20 Personen berechnen wir bei den Hauptgängen jeweils 1,00 Euro weniger, wenn nicht mehr als drei Gerichte zur Wahl gestellt werden.



*Alte Brauerei*  
... immer schön gemütlich