

Deckenbrocks MIMIGERNAFORD

Unsere Spargelspezialitäten:

Spargelcremesuppe

mit Sahnehaube

9,-

Portion Münsterländer Stangenspargel

mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

22,-

... mit Rührei

zerlassener Butter und Salzkartoffeln

+ 2,-

... Schweizer Art

mit Schinken und Käse überbacken,
dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln

+ 6,-

... Westfalen Art

mit einer gemischten Schinkenplatte,
zerlassener Butter und Salzkartoffeln

+ 6,-

... Gutsherren Art – Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel

dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

mit Schweineschnitzel

+ 9,-

mit Kalbsschnitzel

+ 13,-

... mit gebratenem Zanderfilet

dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

+ 15,-

... mit einem Rumpsteak

dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

+ 19,-

Weinempfehlung zum Spargel



KLAUS MEYER
Rhodt unter Rietburg

Weißburgunder

Weingut Meyer, Pfalz

*Bitte berücksichtigen sie eine Zubereitungszeit von 25 Minuten für unsere
Spargelgerichte – vielen Dank!*

*Unser Spargel der Klasse 1 wird zweimal täglich frisch vom Spargelhof Bäcker aus
Münster Gelmer angeliefert.*