



RESTAURANT

Alsterkrug

Spargel

Spargelcremesuppe 9 €
hausgebeitzer Färöer Lachs aus nachhaltiger Zucht | Schnittlauch
Cream soup of asparagus | home-pickled Färöer salmon from sustainable breeding | chives



Spargel natur | neue Kartoffeln  G 21 €
Sauce Hollandaise oder flüssige Butter
Asparagus | new potatoes | Hollandaise sauce or melted butter

Wahlweise mit:
optionally with:

Basedahler Katenschinken G,L 25 €
Cottage ham from the traditional company „Basedahl“

200g Schottische „Glen Douglas“ Lachsforelle 29 €
festes rotes Fleisch, als Kotelette gegrillt
200g Scottish „Glen Douglas“ salmon trout, firm red flesh, grilled as chop

Kalbshüftsteak 33 €
Veal haunch steak

Wiener Schnitzel 35 €
Wiener schnitzel



vegetarisch

L

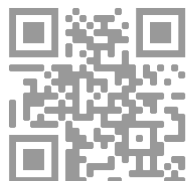
laktosefrei

G

glutenfrei

Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Produkte.
Für unsere Spargelgerichte arbeiten wir
mit traditionellen Familienbetrieben zusammen:

Spargelhof Niemann
Lüneburger Heide
erfahren Sie mehr auf folgendem Link:



Basedahl
Schinkenmanufaktur
erfahren Sie mehr auf folgendem Link:

