




RESTAURANT

# Alsterkrug

## Spargel

**Spargelcremesuppe** 10 €  
**Bacon-Crisp | Schnittlauch**  
Cream soup of asparagus | bacon crisp | chives



**Wichtenbecker Spargel natur | neue Kartoffeln** G  25 €  
**Sauce Hollandaise oder flüssige Butter**  
Asparagus | new potatoes | Hollandaise sauce or melted butter

**Wahlweise mit:**  
optionally with:

**Basedahler Katenschinken** G,L 33 €  
Cottage ham from the traditional company „Basedahl“

**Lachsfilet** 36 €  
Salmon fillet

**Wiener Schnitzel** 39 €  
Wiener schnitzel

**Rinderfilet vom Lavastein-Grill** 49 €  
Beef fillet from the lava stone grill



**Marinierte Erdbeeren | Joghurt-Panna Cotta | Tonka-Mascarpone-Eis** 12 €  
Marinated strawberries | yogurt panna cotta | Tonka bean mascarpone ice cream



vegetarisch

L

laktosefrei

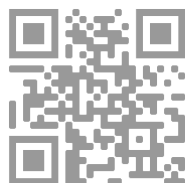
G

glutenfrei

Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Produkte. Für unsere Spargelgerichte arbeiten wir mit regionalen und nachhaltigen Betrieben zusammen:

For our asparagus dishes, we work with regional and sustainable producers:

Wichtenbecker Spargel  
Lüneburger Heide  
erfahren Sie mehr auf folgendem Link:



Basedahl  
Schinkenmanufaktur  
erfahren Sie mehr auf folgendem Link:

