

# N°26

## RESTAURANT

---

### SPARGELZEIT

---

#### **SPARGEL**

Weißer Spargel aus der Lüneburger Heide serviert mit jungen Grenaille-Kartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder brauner Butter.

<b>Natur mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise</b>	24,90 €
<b>mit lüneburger Katenschinken</b>	28,00 €
<b>mit geräuchertem Lachs</b>	28,00 €
<b>mit Wiener Kalbsschnitzel</b>	38,00 €
<b>mit Rinderfiletmedaillons</b>	44,00 €
<b>mit Rib-Eye-Steak vom Grill mit Pfeffersauce</b>	44,00 €
<b>mit gegrilltem Filet vom Loup de Mer</b>	36,00 €
<b>Als Beilage</b>	12,00 €

#### **SIGNATURE:**

**Tagliatelle mit weißem Spargel & schwarzem Trüffel** 29,00 €  
in feiner Butteremulsion, vollendet mit frisch gehobeltem Trüffel

**Spargelcremesuppe** 13,90 €  
samtig und ausdrucksstark mit Brioche-Croutons

---

**FRISCHE FELSENAUSTERN AUF EIS** pro St. 5,50 €  
Vinaigrette & Zitrone

**RIESEN-OFENKARTOFFEL MIT 20 G STÖRKAVIAR** 39,00 €  
& Crème fraîche

**TOMAHAWK CUT - JOHN STONE** 99,00 €  
Irland, ca. 1100 g «auch für 2-3 Personen»

**YELLOWFIN-THUNFISCH-CARPACCIO „SASHIMI-STYLE“** 19,90 €  
Extra Virgin Olivenöl, Salz, Pfeffer, Lime, Red Hot Chili

**GEBRATENE BABY-CALAMARETTI AUF LINSENBETT** 24,90 €

**SEEZUNGE AUS DER NORDSEE** 48,00 €  
nach Müllerin Art mit Dillkartoffel

<b>GANZE GEBACKENE LOUP DE MER FÜR 2 PERSONEN</b> p.P. 34,00 € in einer feinen Kartoffelkruste extra grosser Salat 8,00 €
---