

## Fachwerk – Menü 2 (3-Gang - Menü auf Vorbestellung)

*Wildkräutersalat mit mariniertem Stangenspargel  
und Balsamico- Hollandaise*

*- oder -*

*Regionale Spargelsüppchen mit Einlage*

*- oder -*

*Gegrillte Sea Water Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl*

\*\*\*\*\*

*Gesmoktes Pulled- Pork mit Stangenspargel,  
Schwenkkartoffeln und Hollandaise*

*- oder -*

*Paniertes Schnitzel Vom Canadian-  
Angus- Beef mit Pfeffersauce und Gratin*

*- oder -*

*Gebratenes Angel- Dorschfilet mit Senfsauce,  
Spargelgemüse und Kartoffelstroh*

\*\*\*\*\*

*Joghurtschaum im Glas mit frischen Deutschen Erdbeeren*

**39,50 € pro Person**

## Fachwerk – Menü I (4-Gang - Menü auf Vorbestellung)

*Tataki vom Sushi- King- Salm mit Bulls Blood, Wasabi und Spargelsalat*

\*\*\*\*\*

*Wildkräutersalat mit gebratenen Spargel, Bärlauchdip und Knusperstange*

- oder -

*Spargelsüppchen im Glas & Tatar vom US- Rind*

\*\*\*\*\*

*Rückwärts gebratenes Canadian Heritage Rinderfilet  
mit Frühlingsgemüse und Polenta*

- oder -

*Deutscher Stangenspargel mit Schwenkkartoffeln,  
Iberico- Schwein und Sauce Hollandaise*

- oder -

*Gegrillter Wild- Kabeljau auf Spargelgemüse,  
Kartoffelstampf und Senfschaum*

\*\*\*\*\*

*Kleine Schweinereien wie Crème brûlée, Erdbeeren  
Mascarponecreme, Panna cotta und Mousse au chocolate  
als Tischbuffet serviert*

**49,50 € pro Person**