

NORDENHOLZER  
-HOF-

## Spargelzeit im Nordenholzer Hof

### Frischer Spargel vom Alfkens Hof

#### Vorspeise

Grüner und weißer Spargel im Tempura-Sesamteig gebacken  
und zweierlei Dips  
Zwölf Euro fünfzig

#### Aus dem Suppentopf

Rahmsüppchen vom Stangenspargel  
mit gebackenen Wildlachsigel in Wan Tan & Bärlauchpesto  
Elf Euro fünfzig

#### Unsere Spargelspezialitäten

Frischer Stangenspargel  
Braune Buttersoße, neue Kartoffeln in der Schale gegart,  
hausgemachte Sauce Hollandaise

Natur

Achtzehn Euro fünfzig

---

Mit Ammerländer Schinken aus dem Spieker  
Dreiundzwanzig Euro fünfzig

---

Mit Schweineschnitzel vom Filet  
Fünfundzwanzig Euro fünfzig

---

Mit Kalbsschnitzel  
Siebenundzwanzig Euro fünfzig

---

Mit gekräutertem Rinderfilet,  
Dreißig Euro fünfzig

#### Süßer Ausklang

Grütze von frischen Erdbeeren und Rhabarber mit gebackenem Vanilleeis  
Elf Euro fünfzig