

NORDENHOLZER
-HOF-

Spargelzeit im Nordenholzer Hof

Frischer Spargel vom Alfkins Hof

Vorspeisen

Grüner und weißer Spargel im Tempurateig gebacken, Kimchi-Mayodressing
Achtzehn Euro

Aus dem Suppentopf

Rahmsüppchen vom Stangenspargel
mit gebackenem Wildlachsigel in Wan Tan
Fünfzehn Euro

Unsere Spargelspezialitäten

Gebratener Spargel

mit Belper Knolle und Champignons
Fünfundzwanzig Euro

Frischer Stangenspargel

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

Natur
Neunundzwanzig Euro

Mit Schinken
Vierunddreißig Euro fünfzig

Mit Schweineschnitzel
Sechsenddreißig Euro fünfzig

Mit geräuchertem Wildschinken
Fünfunddreißig Euro

Mit gebratenem, gekräturtem Rinderfilet,
Fünfundvierzig Euro

Süßer Ausklang

Karamellierter lauwarmer Spargel mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis
Zwölf Euro fünfzig

Unsere Weinempfehlung:

Silvaner trocken Eschendorf Deutschland – Franken – Weingut Horst Sauer
0,2 l – 9,00 Euro | 0,75 l – 32,00 Euro