



SPARGELESSEN IM ALTEN LAND

UNSERE SPARGELKARTE 2026





UNSER MENÜ

Gerne dürfen Sie sich Ihr Menü zusammenstellen. Dabei müssen Sie nicht alle drei Gänge wählen, sondern können auch nur einen Hauptgang wählen.

SUPPE

Spargelcremesuppe
5,50€ in der Tasse | 8,50€ in der Terrine

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel & Karotten
6,70€ in der Tasse | 9,70€ in der Terrine

HAUPTGANG

Spargel
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln
21,00€ für 300g als Tellergericht | 26,00€ für 500g als Plattenservice

Dazu können Sie Ihre Wunsch-Beilagen wählen:

- Schnitzel Wiener Art vom Schwein + 4,00€
- Schweinefiletmedaillons + 5,00€
- Katenschinken + 6,00€
- Rumpsteaks mit Kräuterbutter + 8,30€
- Lachsfilet auf der Haut gebraten + 8,00€

Gerne dürfen Sie sich auch mehrere Beilagen aussuchen. In diesem Fall erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

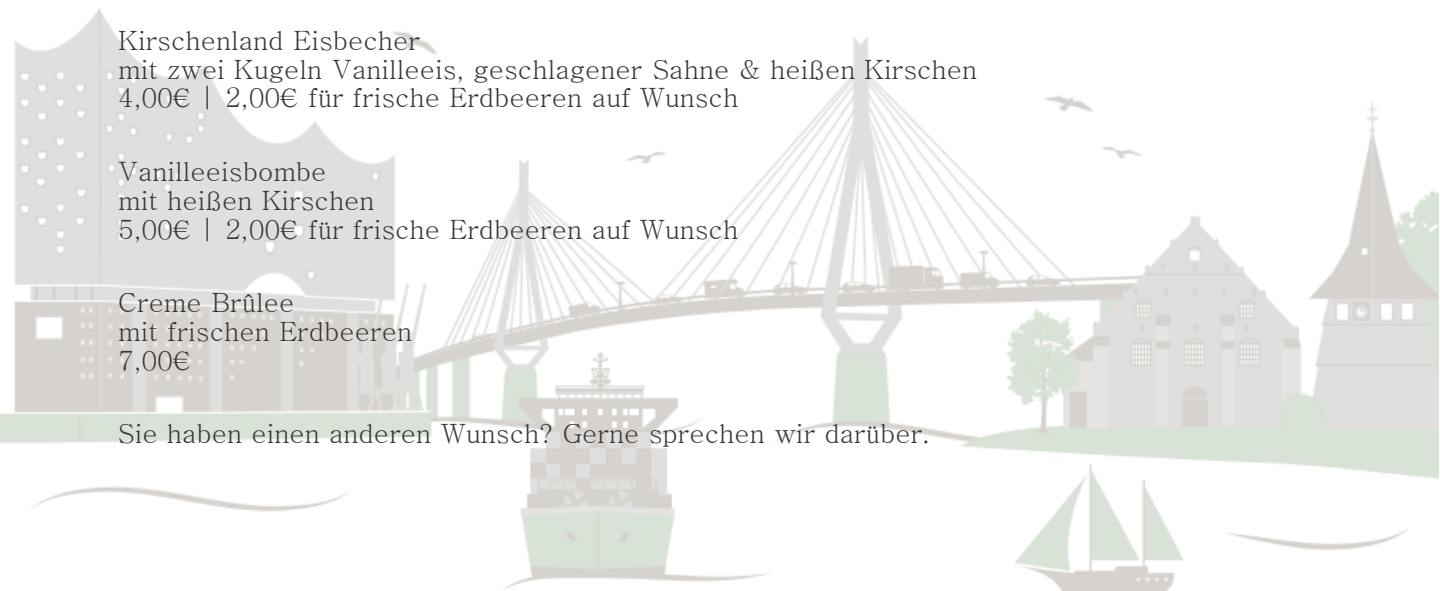
DESSERTS

Kirschenland Eisbecher
mit zwei Kugeln Vanilleeis, geschlagener Sahne & heißen Kirschen
4,00€ | 2,00€ für frische Erdbeeren auf Wunsch

Vanilleeisbombe
mit heißen Kirschen
5,00€ | 2,00€ für frische Erdbeeren auf Wunsch

Creme Brûlée
mit frischen Erdbeeren
7,00€

Sie haben einen anderen Wunsch? Gerne sprechen wir darüber.



UNSER BUFFET

Das Buffet können Sie sich ganz individuell zusammenstellen. Dazu bieten wir Ihnen eine Basis an, welches Sie sich nach den eigenen Vorlieben anhand der weiteren Bausteine selbst gestalten können.

SPARGEL-BUFFET

VORSPEISEN

Salatvariation
Blattsalate, Rohkost, Essig- & Ölauswahl, Joghurtdressing
Mozzarella & Tomate mit Basilikumpesto
Spargelröllchen mit Kochschinken & Remoulade
Flammkuchen mit grünem Spargel & Kirschtomaten
Brot & Butter

HAUPTSPEISEN

Frischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise & zerlassene Butter
Salzkartoffeln & Kartoffelgratin

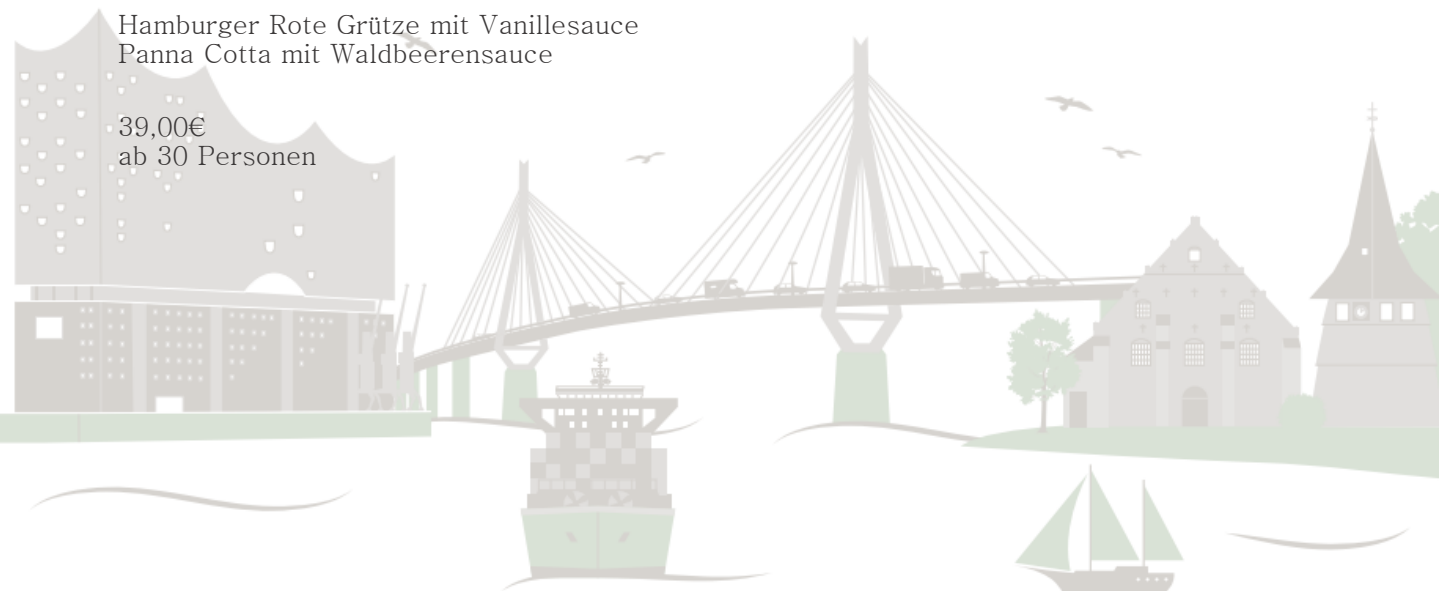
Wählen Sie aus der nachfolgenden Liste mindestens 3 Gerichte aus.

DESSERTS

Wählen Sie bitte zwei Desserts aus unserer Auswahl aus:

Vanilleeis mit heißen Kirschen
+ frische Erdbeeren 2,00€
Hausgemachtes Apple Crumble mit Vanillesauce
Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeermark
Weißes Schokoladenmousse mit Marillenmark
Passionsfruchtcreme mit Passionsfruchtmark
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Waldbeerensauce

39,00€
ab 30 Personen



HAUPTSPEISEN

SCHWEIN

Schnitzel Wiener Art	+ 0,00€
Katenschinken	+ 0,00€
Honigkrustenbraten	+ 0,00€
Schweinekräuternacken	+ 0,00€
Schweinefilet	+ 3,00€

RIND

Rinderschmorbraten	+ 3,00€
Kalbsrückensteaks	+ 5,50€
Rumpsteaks mit Kräuterbutter	+ 7,00€
Roastbeefbratenam Buffet tranchiert	+ 9,50€

GEFLÜGEL

Hähnchenbrust	+ 0,00€
Putenbrustfilet	+ 0,00€
Tranchen von der Putenoberkeule	+ 2,00€
Maishähnchenbrust	+ 3,50€

FISCH

Seelachsfilet auf Blattsüpinat	+ 3,00€
Lachsfilet auf der Haut gegrillt	+ 5,00€
Kabeljau im Speckmantel	+ 5,00€
Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl	+ 6,00€

VEGETARISCH | VEGAN

Maultaschen mit Pilzfüllung auf Tomatenragout vegetarisch	+ 0,00€
Sellerie-Schnitzel vegan	+ 0,00€
Gemüse-Curry mit Reis vegan	+ 0,00€



