



**ABENDESSEN
MIT FRISCHEM SPARGEL**

**Samstag, 13. Juni 2026
Hareid / Norwegen**

VORSPEISEN
Garnelen ~ Avocado ~ Crostini

Gebratenes Kalbscarpaccio „Cipriani“

SALAT
Eisbergsalat ~ Mandarinen ~ Pistazien ~ Chili-Vinaigrette

SUPPE
Nudelsuppe ~ Spargel ~ Couscous

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

FRISCHER SPARGEL AUS DER LÜNEBURGER HEIDE
Sauce Hollandaise oder Nussbutter ~ Neue Kartoffeln

... Wählen Sie dazu ...
Steinbutt Filet ~ Kalbsfilet Schnitzel ~ Schwarzwälder Schinken

DESSERTS
Sommlauer Nockerl | Nicht fragen, sondern einfach probieren ...

Robertas Passionsfrucht Traum

Frisch geschnittenes Obst

Büffelmozzarella ~ Drachenfrucht Salsa ~ Nachos



GEDECK
Butter ~ Piri Piri Dip ~ Obatzda ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebratenes Kalbs-Carpaccio „Cipriani“

Nudelsuppe ~ Spargel ~ Couscous

Steinbutt Filet
Sauce Hollandaise ~ Lüneburger Heide Spargel ~ Neue Kartoffeln

Sommlauer Nockerl | Nicht fragen, sondern einfach probieren ...

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat ~ Mandarinen ~ Pistazien ~ Chili-Vinaigrette

Weißer Spargelcremesuppe

Panierter Spargel ~ Eier-Kapern -Dip ~ Neue Kartoffeln

Robertas Passionsfrucht Traum

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 33,60 €

2022 Fernweh Pinot Noir
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 25,20 €