

## Maischollenzeit

Große Portion Maischollen<sup>6</sup>  
aus der Butterpfanne,  
dazu Salzkartoffeln und  
Salat<sup>1</sup>

26,90



Gefülltes Schollenfilet<sup>6</sup>  
mit Blattspinat - Krabbenfüllung<sup>3</sup>  
und Sauce Choron<sup>1,5</sup> gratiniert,  
Salzkartoffeln

30,90

Nordseescholle „Hohes Haus“<sup>6</sup>  
mit feiner Auflage  
von Zwiebel - Röstspeck  
und Krabben<sup>3</sup>,  
Salzkartoffeln, Salat<sup>1</sup>

31,90

1 Lactose      2 Lupinen      3 Krustentiere  
4 Benzolsäure      5 Hühnerei      6 Gluten

## Deutscher Spargel



Legierte Spargelcremsuppe<sup>1,5</sup>  
mit Einlage, Sahnehaube<sup>1</sup>      9,50  
mit Krabbenfleisch<sup>3,4</sup>      11,50

Portion Deutscher Stangenspargel  
mit zerlassener Butter,  
Sauce Hollandaise<sup>1,5</sup>  
und Kleikartoffeln      22,90

wahlweise mit

gemischter Schinkenplatte      +10,90  
Schweinerückenschnitzel<sup>5,6</sup>      +11,90  
Seelachsfilet<sup>6</sup>      +12,90  
Maischolle<sup>6</sup>      +12,90  
Jungschweinmedaillons      +13,90  
rosa gebratene Lammfilets      +21,90  
200 g Rinderfilet      +26,50

**Wünschen Sie eine doppelte Portion  
Spargel, so berechnen wir  
zusätzliche 10,90**

### Dazu empfehlen wir Ihnen:

Hohes Haus „Grau“  
Weingut Friedrich Kiefer, Baden  
Ein Allroundtalent!  
Trocken, typischer Duft nach hellem Obst,  
fruchtig, frisch

Hohes Haus „Rot“  
Rotweincuvée aus Portugal  
Trocken, Nuancen aus Beerenfrüchten,  
mild im Gerbstoff

Flasche 0,75l      24,90  
Glas 0,20l      7,30  
Glas 0,10l      4,20