

Spargel & Bärlauch Speisekarte asparagus & wild garlic menu

Spargelcremesuppe getrübelt Geflügelnocken <i>asparagus cream soup</i> <i>truffled poultry dumplings</i>	EUR 8,-
gratinierter Spargel auf Bauernbrot Parmaschinken Champignons Lauch Gouda <i>gratinated asparagus on farmhouse bread</i> <i>parma ham mushrooms leek gouda cheese</i>	EUR 16,-
Spargelbauern-Burger Simmentaler-Rind-Patty gebackener Spargel Kartoffelrösti Chester-Käse Bärlauchsauce <i>asparagus farmer burger</i> <i>Simmental beef patty baked asparagus</i> <i>potato rosti chester cheese wild garlic sauce</i>	EUR 21,-
Spargel-Kalbssteak "Elsässer Art" Lauch Schinken Käse <i>asparagus veal steak "Alsace"</i> <i>leek ham cheese</i>	EUR 31,-
Spargel-Flammkuchen vegetarisch Bärlauchschmand rote Zwiebeln Kirschtomaten Spiegelei <i>asparagus tarte flambée</i> <i>wild garlic sour cream red onions cherry tomatoes fried egg</i>	EUR 21,-
Tortellini in Bärlauchrahm Garnelen Spargel <i>tortellini in wild garlic cream</i> <i>shrimps asparagus</i>	EUR 19,-

Beilagen zu den Gerichten finden Sie auf der übernächsten Seite
You will find side dishes for the dishes on the next page



Unsere Empfehlungen | *our recommendations*

Gießerei Sprizz Veltins Pils Wasser Maracujasaft	EUR 3,40
Gießerei Lemonade Whiskey Sprite Lime Juice Limette Rosmarin	EUR 8,-
Apfelstrudel Licor 43 Apfelsaft Orangensaft	EUR 5,-
sanfter Engel Vanilleeis Orangensaft	EUR 6,-
beschwipster Engel Vanilleeis Orangensaft Barcardi Rum	EUR 8,-
Le Grand Fizz Wodka Lime Juice Holunderblütensirup Wasser	EUR 8,-
Affogato Espresso Vanilleeis	EUR 4,-

Weinempfehlungen des Monats

Rotling süß, Weingut Höhn, Nahe	0,2l	EUR 8,-
Langenlonsheimer Steinchen	0,75l	EUR 29,-
Riesling süß, Weingut Höhn, Nahe	0,2l	EUR 8,-
Guldentaler Schlosskapelle	0,75l	EUR 29,-

Bergische Kaffeetafel ab 2 Pers. | *regional coffee and cake*

Filterkaffee (0,5l), Tee oder heiße Schokolade

eine frisch gebackene "Bergische Waffel" | Milchreis mit Zimt & Zucker
Kirschkompott | Sahne | je eine Scheibe Schwarz- und Graubrot | Stuten
kleine Auswahl an Wurst von bergischen Metzgern | Pflaumenmus | Quark
Zwieback | Blechkuchen

Filtered coffee (0,5l), tea or hot chocolate

freshly bakes waffle | rice pudding | cinnamon and sugar | cherry compote
whipped cream | one slice of rye bread and one slice of dark rye bread | sweet bread
a selection of regional deli meats | plum jam quark | zwieback | cake

EUR 19,- p.P.

Allergene und Zusatzstoffe können Sie gerne bei unseren Servicemitarbeitern erfragen!
You are welcome to ask our service staff about allergens and additives!



Mix & Match

für Ihr Lieblingsgericht | for your favorite dish
Stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit Beilagen & Co. selbst zusammen
create your favorite dish with side dishes & more

1. Hauptgang

• Main dishes

Hähnchenbrust mit Parmesankruste Calvados-Rahmsauce <i>Chicken breast with parmesan crust calvados-cream-sauce</i>	EUR 16,-
Wiener Kalbsschnitzel Champignonrahm <i>Viennese veal schnitzel mushroom cream</i>	EUR 21,-
Rumpsteak Kräuterbutter <i>Rump steak herb butter</i>	EUR 31,-
Park Cheeseburger saftiges US Rinderhacksteak Bacon Röstzwiebeln Käse <i>Park Cheeseburger juicy US ground beef steak bacon fried onions cheese</i>	EUR 20,-
Currywurst Spezial Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln <i>Currywurst special pickle slices fried onions</i>	EUR 10,-
Spareribs klassisch mit BBQ Sauce <i>Spareribs classic with BBQ sauce</i>	EUR 18,-
gegrilltes Lachssteak Zitronengras-Safran-Sauce <i>grilled salmon steak lemongras-saffron sauce</i>	EUR 22,-

2. Beilagen & Saucen

• sides and sauces

- Bratkartoffeln *fried potatoes*
- Pommes Frites *french fries*
- Spätzle *spaetzle*
- Bärlauch Kartoffeln
wild garlic potatoes je EUR 5,-
- Pfeffersauce *pepper sauce*
- Kräuterbutter *herb butter*
- Hollandaise *hollandaise* je EUR 4,-

3. Gemüsebeilagen

• vegetables

- gebratene Austernpilze
pan fried oyster mushrooms
- gratinierter Brokkoli
gratinated broccoli
- Tomatensalat | rote Zwiebeln
tomatoe salad | red onions
- Beilagensalat | side salad je EUR 6,-
- 200g frischer Spargel mit Hollandaise
200g fresh asparagus with hollandaise EUR 12,-
- 400g frischer Spargel mit Hollandaise
400g fresh asparagus with hollandaise EUR 19,-

Speisekarte | *menu*

Karotten-Kokos-Ingwersuppe Hähnchen Saté-Spieß <i>carrot ginger soup chicken satay skewer</i>	EUR 9,-
Rindertatar Chili Safran Avocado Mayonnaise frittiertes Eigelb <i>beef tartare</i> <i>chili saffron avocado mayonnaise deep fried egg yolk</i>	EUR 16,-
Rote-Beete Carpaccio Spargelsalat Duett von Lachs-Knuspersticks Bärlauchdip <i>beet root carpaccio</i> <i>asparagus salad duet of salmon crispy sticks wild garlic dip</i>	EUR 16,-
Fettuccine Aglio e Olio gebratene Garnelen <i>fettuccine aglio e olio</i> <i>fried prawns</i>	EUR 22,-
Schmiedewildkräutersalatteller mit Caesar Dressing Spargel Ei Schinkenstreifen Käse <i>wild herb salad platter with Caesar Dressing</i> <i>asparagus egg ham strips cheese</i>	EUR 19,-
Flammkuchen Klassik Speck Lauch <i>tarte flambée classic</i> <i>bacon leek</i>	EUR 16,-
Spaghetti Carbonara vegan Räuchertofu <i>spaghetti carbonara</i> <i>smoked tofu</i>	EUR 16,-
Halloumi-Burger karamellisierte Schalotten vegan Aioli Rucola Tomaten <i>halloumi burger caramelised shallot</i> <i>aioli arugula tomatoes</i>	EUR 17,-

Desserts | *desserts*

Vanille-Spaghetti-Eis | frische Erdbeeren
vanilla spaghetti ice cream | fresh strawberries EUR 9,-

Apple-Crumble mit Vanilleeis
apple crumble with vanilla ice cream EUR 12,-


Kaiserschmarrn
Kirschkompott | Sahne
kaiserschmarrn
cherry compote | whipped cream EUR 10,-

Schwarzwälder-Vanille-Pudding
Kirschen | Löffelbiskuit | Schokoladensauce
black forrest vanilla pudding
cherries | ladyfingers | chocolate sauce EUR 6,-

Nichts dabei? Lieber vegetarisch oder vegan? 

Viele Gerichte lassen sich schnell verwandeln.

Unsere Köche beraten Sie gern persönlich.

You cannot make a choice? You prefer vegetarian or vegan? 

Many meals can be adapted for you. Our chefs will be glad to give advice.

Digestif | *digestif*

Nonino Grappa Chardonnay 4cl EUR 8,50

selbstgebranntes aus dem Münsterland von der Feinbrennerei Sasse:

Sechser | Kräuterlikör 2cl EUR 5,-

Kakao | Nusslikör 2cl EUR 5,-

Marille | Honig | Obstbrand 2cl EUR 5,-

Cigar Special | Kornbrand 2cl EUR 8,-

Lagerkorn 2cl EUR 5,-

Hat's geschmeckt?

Dann würden wir uns sehr über
eine Google Bewertung freuen.

*Did you enjoy your meal? Then we would
be grateful about a Google review.*



Einfach QR-Code scannen
und bewerten.

Just scan the QR code.