

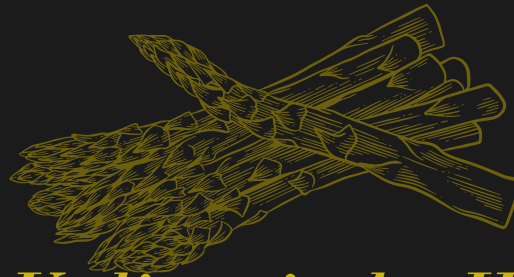
Saisonale Spargel-Highlights

Vorweg

SPARGELSALAT | 11

mit grünem Spargel und Öl-Essig Vinaigrette

SPARGEL-BÄRLAUCH-CREMESUPPE | 8



Kulinarische Highlights

UNSERER KÜCHE

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN | 34

hausgemachte Jus, begleitet von einem feinen Kartoffel-
Meerrettich-Püree,
gebratene grüne Spargelspitzen und einem leicht
marinierten Spargelsalat in Vinaigrette,
vollendet mit knusprigem Rote-Beete-Crunch

ISLANDLACHS | 29

gebratener Lachs in Zitronen-Butter auf Bärlauch-
Tagliatelle, grünem Spargel

Spargel

SPARGEL SOLO | 23

Frischer Spargel (500 g Rohgewicht)

SPARGEL RÜHREI | 26

Frischer Spargel (500 g Rohgewicht),
Rührei von drei Eiern

SPARGEL SCHINKEN | 29

Frischer Spargel (500 g Rohgewicht)

SPARGEL SCHNITZEL | 30

Frischer Spargel (500 g Rohgewicht)



**ZU ALLEN SPARGELGERICHTEN SERVIEREN WIR SALZKARTOFFELN UND EINE
SOSSE NACH WAHL: ZERLASSENE BUTTER, POLNISCHE BUTTER MIT EI UND
SEMMELBRÖSEL ODER HOLLANDAISE.**

SPARGEL SATT, AB 6 PERS., SPRECHEN SIE UNS AN

Hausgemacht

RESTAURANT

Wilscher Weg 69 | 38518 Gifhorn | Tel.05371/51092 |

<https://hausgemacht-restaurant.de>