

Darf es vorweg ein  
„sonniger“ Aperitif für Sie sein ?

**Aperol - Maracuja - Prosecco 4,80**

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Orange

**Lillet - Wild Berry 4,80**

Lillet, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte

**„Rosmarie“ 4,80**

Martini Bianco, Wodka, Tonic, Honig, Rosmarin

Alkoholfrei

**Pina Colada 4,50**

Kokosnussirup, Ananassaft, Sahne, ( gerne auch mit weißem Rum 6,50 )

**„Hugolino“ 4,80**

Holundersirup, Limettensaft, alkoholfreier Sekt

Empfehlung für unsere Kids

**Pina Colada 3,50**

Kokosnussirup, Ananassaft, Sahne,

# Suppen

Trelder Hochzeitssuppe 5,80

vom Ochsen & Suppenhuhn, mit Eierstich, Gemüse & Fleischklößchen

Spargelcremesuppe 4,80

mit Spargelstückchen & Kräutersahne

## Kleines & Feines

Ziegenkäse gratiniert mit Erdbeeren 10,80

auf Kräutersalaten & Balsamico

Gravad Lachs & Kartoffelrösti 10,80

auf Kräutersalaten & Parmesan

Salat Piccolo 5,80

Welches hausgemachte Dressing darf es sein ?

Joghurt/Tomate - Balsamico - Parmesan

## Vegetarisch

Weißer Tagliatelle 12,80

mit frischen Pilzen & Frühlingslauch in Sahnesauce

Pfannengemüse mit Pesto 12,80

Marktgemüse in der Pfanne geröstet mit Drillingen

- 1 Chateaubriand für 2 -

- bitte mit Vorlauf von 1 Tag -

500 g Rinderfilet rosa, dazu reichen wir Ihnen Grilltomate, Kräuterbuttersauce, Pfefferrahm,

Gemüse des Marktes, geröstete Drillinge & Pommes frites

Am Tisch tranchiert pro Person 33,00

# Meeresfrüchte

## Vessens Hoff Pannfisch 17,80

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Dijon-Senfcreme & Bratkartoffeln

## Printjes-Matjesfilets 17,80

mit Apfel-Zwiebel-Gurkenschmand & Bratkartoffeln

## Lachs meets Burger 17,80

Ciabattabrötchen, Lachsfilet, Salate,  
Limettenmayo & Pommes frites

## Mai Schollen 17,80

2 Schollen in Speckbutter gebraten, mit Kartoffelsalat

# Dit & Dat

## Lammfilets rosa gebraten 21,80

Pesto, Pfannengemüsen & Drillinge

## Vessens Hoff Burger 15,80

Sauerteigbrötchen, Gouda, Salate, Grillmayo & Pommes frites

## Putenbruststreifen & Mango 15,40

auf weißen Bandnudeln & herzhafter gelber Currysauce

## Rumpsteak vom Angus 200 g 21,80

mit Bananen/Pernod/Pfefferrahm & Pom-

mes frites

## Geschmorte Lammhaxen 15,80

grüne Bohnen, Bordeauxsauce & Röstkartoffeln

## Schweineschnitzel 15,80

mit Rahmchampignons & Bratkartoffeln

## Angus-Roastbeef rosa, kalt 17,80

mit gekochtem Ei, Remouladensauce & Bratkartoffeln

## Hausgemachtes Tafelspitzaspik 14,80

mit Remouladensauce & Bratkartoffeln

## Dazu vielleicht - Salat Piccolo 5,80

Welches hausgemachte Dressing darf es sein ?

Joghurt/Tomate - Balsamico - Parmesan

## - 1 Chateaubriand für 2 -

**- bitte mit Vorlauf von 1 Tag -**

500 g Rinderfilet rosa, dazu reichen wir Ihnen Grilltomate, Kräuterbuttersauce, Pfefferrahm,

Gemüse des Marktes, geröstete Drillinge & Pommes frites

Am Tisch tranchiert pro Person 33,00

# Etwas Süßes, .... zum Dessert

Hausgemachtes

Grand Marnierparfait 4,80

Nussknacker 6,80

Walnuss- & Pistazieneis mit Nussauce & Sahne 6,80

Grütze von Erdbeeren 4,80

mit Vanillepudding

Eissorten aus der Truhe -

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Walnuss /  
/ Heidelbeersorbet / Pistazie je Kugel 1,80 / + Sahne -,50

# Etwas Herbes, .... anstatt Dessert

Cappuccino Mafiosi

mit Amaretto 4,80

Ice - Espresso

mit Bourbon-Vanilleeis 4,50

Espresso Tia Maria

mit Tia Maria Kaffeelikör 4,80

Latte Macchiato Orange

mit Grand Manier 5,80

# Klauenburger Spargel, endlich.

## 250 g gekochter Spargel, ...

... kalt, mit frischen Blattsalaten, Croutons & Balsamico als Salat 11,80

... kalt, mit Serranoschinken/ Salaten / Honig-Senfmarinade im Wrapés 11,80

... warm, mit Riesengarnelen, Schalotten,

Sauce Malteser als Ragout auf Tagliatelle 16,80

## 500 g Spargel, frisch gekocht, mit ...

... zerlassener Butter & Petersilienkartoffeln pur 16,80

vielleicht dazu...

... 150 g Katenschinken + 5,80

... 150 g spanischer Serranoschinken 6,80

... 150 g Schweineschnitzel 5,80

... 150 g gebratenes Lachsfilet 6,80

... 150 g Rumpsteak 8,80

## Extras -

Sauce Hollandaise / Sauce Malteser / Sauce Bearnaise

Pfefferrahm / Kartoffelrösti / Kartoffelkroketten Portion 2,00

## Praline zum Dessert ?

Schokoladen-Zabaione-Praline 3,50

Weißer-Zabaione-Praline 3,50