

## STRÖNHOLT'S SPARGELKARTE

Es ist ein kulinarischer Höhepunkt im Jahr, wenn der junge Spargel geerntet werden kann. Genießen Sie unserem geschmackvollen Spargel, ob kalt serviert als Spargelsalat, warm, vegetarisch oder klassisch mit Schinken oder unseren frisch gefangenen Nordseefischen. Alle Spargelvariationen werden immer wieder neu von unserem Strönholt-Küchenteam kreiert und versprechen vielseitigen Hochgenuss.

### VORWEG

#### FRISCHER SPARGELSALAT

hausgemachter Graved Lachs | knusprige Kapern |  
eingelegte Zwiebeln | Kräuter-Vinaigrette 19

### ZWISCHENDURCH

#### SCHAUMIGE SPARGELCREMESUPPE

Einlage | Croutons | Schnittlauch | Nussbutter 16

### HAUPTSÄCHLICH

#### GNOCCHI

weißer Spargel | Parmesan | Tomate | Trüffelrahmsauce 28

#### SPARGEL

250g Spargel | neue Kartoffeln | geklärte Butter oder  
Sauce Hollandaise 24

#### Wahlweise mit

gebratenen Nordseefischen 15

Katenschinken 7

250g extra Spargel 12

Filetsteak (180g) vom Weidekalb 20

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2020 SAUVIGNON BLANC HANDWERK

Stefan Breuer | Rheinhessen  
Glas 0,2l 12 / Flasche 39

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergikerkarte behilflich.  
Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.