

Saisonspezialitäten

Suppe & Vorspeisen



Spargelcremesuppe
mit Schnittlauchsahne € 5,90

»**Spargel-Panna cotta**«
mit Räucherlachs & Honig-Dill-Senfsauce,
serviert mit einem hausgemachten Kartoffelrösti € 12,50



Italienischer Spargelsalat
mit frischem Spargel, Mozzarella & Avocado,
mariniert mit weißem Balsamico,
dazu ofenfrisches Baguette
als Vorspeise € 11,50

**Eine größere Portion servieren wir Ihnen
gerne zum Preis von € 15,50**

Hauptgerichte



Eine Portion frischer Bülstedter Spargel
mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln
€ 15,00



zusätzlich empfehlen wir Ihnen ...

...ein paniertes Schweineschnitzel € 6,00
...herzhaften Katenschinken € 7,00
...feinen Räucherlachs € 11,00
...ein Filetsteak von Rind oder Kalb € 17,00

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt
mit Weißweinsauce, gegrilltem grünen Spargel
und Karotten-Kartoffelpüree € 19,50

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit einer feinen Jus, serviert auf buntem Spargelgemüse,
dazu Thymiankartoffeln € 23,50

vegetarisch:**Spargel-Risotto**

mit frischen Kräutern & Parmesan Chip € 12,50

Kräuterpfannkuchenmit buntem Gemüse & Spargel,
dazu Basilikum-Hollandaise

€ 12,50



RINGHOTELS

UnserEcht **Heimat**Genuss erleben **nü****Als Apéritif »Apfel-Kirschsecco«
aus dem Alten Land –alkoholfrei-
******Spargelcremesuppe
mit Schnittlauchsahne
******Bülstedter Spargel mit Sauce Hollandaise und
zerlassener Butter, Katenschinken &
Salzkartoffeln
******Crème brûlée mit Rhabarbergrütze
€ 32,00****2 Euro hiervon gehen an unseren
Ringhotels Spendenpartner
Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland
e.V.
und Kinderhilfe Organtransplantation e.V.****... und etwas Süßes zum Dessert****Frische Rhabarbergrütze**

mit Crème brûlée... € 5,90

...oder mit Vanilleeis € 5,90

»Dänischer Kaffeeklatsch«

1 Kugel Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce € 2,50

Rote Beerengrütze

mit Vanilleeis

€ 4,40