

## -Kleinigkeiten zum Brot-

Wir reichen zum Essen unsere hausgebackenen Brote mit Butter und Dip p.P. 3  
Eingelegte Taggiasca Oliven 6  
Dünn geschnittener Prosciutto Crudo al Tartufó 9,5

## -Vorspeisen-

### SPARGEL-KNUSPER-SALAT

mit Schaum, roh Mariniertem, Gegrilltem, Parmesanchips & Schinken 15,9

### MARINIERTER BURRATA

auf sizilianischem Melonensalat mit Gartenminze und gerösteten Pinienkernen 15,5

### HAUSGEMACHTES ENTENLEBERPARFAIT

mit Mispel-Chutney, Süßweingelee und in Nussbutter gebratenem Brioche 17,5  
& dazu 0,1l Riesling Spätlese aus der Nahe 10,5

### KLASSISCHES RINDERTATAR VOM JUNGBULLEN

mit Bio-Eigelb, gepickeltem Gemüse & scharfem Mimita von Marge  
120g 18,5  
180g mit Pommes Frites 32

### TUNA TATAKI

mit Ponzu Sauce, Radieschensalat, Sesam-Crunch und spicy Sauerrahm 17,5

### SPARGEL SÜPPCHEN

mit heiß geräuchertem Lachs, Crostino & Bärlauchöl 14,8

### GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE

mit marinierten Erdbeeren, frischem Koriander & altem Balsamico 14,5

## -Hauptgänge-

### PHILIP'S FISCHSUPPE

mit Safran, ligurischen Oliven, Sauce Rouille, geröstete Kräuterfocaccia und reichlich Einlage 17,5/34,5

### THUNFISCH STEAK Rare ca. 200g

mit gegrilltem grünen Spargel in Knoblauch & Ingwer, Sauce Hollandaise und  
getrüffeltem Kartoffelstampf 34,5

### 1/2 PFUND BIO-SPARGEL AUS DER HEIDE VOM CASSENSHOF

mit neuen Kartoffeln & wahlweise zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise  
mit Katenschinken von Egon Basedahl 28  
mit Kalbsschnitzel 32,5  
mit kross gebratenem Filet vom Zander 35,9  
mit rosa gebratener Lammhüfte & Weißweinjus 34,5

### TOSKANISCHES SPARGELRISOTTO

mit Parmesan, Zitrone, halbtrockneten Kirschtomaten & gegrilltem Grünen Spargel 25,5

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffel-Radieschensalat von der Bio Linda, Dillgurken in Schmand, kaltgerührten  
Preiselbeeren & Zitrone 27 / 35



Jever Pilsner 0,3l 4

Winzersekt Cuvée Vaux brut, Schloss Vaux 0,1l 7,5

BRODERSEN MULE 12  
Hausgemachtes Ginger Beer  
Vodka, Limette, Gurke, Minze

GURKEN-MINZ COOLER 9,5  
alkoholfreier Gin, Gurke, Limette  
Pfefferminze

Unser Lieblings (Spargel) Menü:

Moderne, kreative Aromaküche, lasst Euch begeistern!

Wir stellen euch auch gerne unterschiedliche Menüs zum Teilen zusammen!

AMUSE

SPARGEL-KNUSPER-SALAT

UNSERE HAUSGEBACKENEN BROTE

mit Butter, Dip und Oliven

1. MARINIERTER BURRATA

auf sizilianischem Melonensalat mit Gartenminze und gerösteten Pinienkernen

2. PHILIP'S FISCHSUPPE

mit Safran, ligurischen Oliven, Sauce Rouille, Gemüse & gebratene Garnele

3. THUNFISCH STEAK Rare

mit gegrilltem grünen Spargel in Knoblauch & Ingwer, Sauerrahm und  
getrüffeltem Kartoffelstampf

KLEINE ERFRISCHUNG

Gurken-Minz-Sorbet & Ingwerbier

4. ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

in Weißwein Jus mit Stangenspargel, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

5. BESCHWIPSTE ERDBEEREN

mit Mandelküchlein, Crème Chantilly, karamellierte Schokolade, Sorbet & frischer Waldmeister

3-Gang 56€

4-Gang 66€

5-Gang 76€

WEINBEGLEITUNG INKLUSIVE APERITIF

30€/40€/50€