

## **Spargel aus der Region vom Spargelhof Soltau**

### **Vorspeisen**

Spargelcreme mit Mandelsahne	€ 4,00
Pastinakencreme mit karamellisiertem Spargel und Jakobsmuschel auf Bärlauchschaum	€ 7,00
Grüner und weißer mariniertes Spargel mit frischen Erdbeeren an grünem Pfeffer	€ 9,00
Rindercarpaccio an hausgemachtem Bärlauchpesto mit gebratenem grünem Spargel	€ 12,00

### **Hauptgang**

Spargel aus der Region mit...	
Paniertes Schweineschnitzel	€ 18,50
Wiener Kalbschnitzel	€ 21,50
Regionaler Heidschnuckenschinken, luftgetrockneter Kernschinken und gekochter Schinken	€ 19,50
Rosa gebratener Heidschnuckenrücken (200 gr) aus der Heide	€ 23,50
Schweinefilet unter der Kräuterkruste	€ 20,50
Rindersteak (ca. 200 gr) vom Lavagrill	€ 22,50
Rinderfilet ( ca. 200 gr) vom Lavagrill	€ 26,50
Gebratene Lachstranche	€ 21,50
dazu servieren wir neue Kartoffeln, sowie zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise	

### **Dessert**

Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Vanilleeis	€ 4,50
Spargel mal anders: Spargel in Honigmarinade im Weinteig ausgebacken	€ 6,00

## Jann Hinsch Spargel-Menü:

Spargelcreme mit Mandelsahne

~~~

Portion Spargel mit Schweineschnitzel oder luftgetrockneten Schinken

dazu neue Kartoffeln und zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

~~~

Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Vanilleeis

Euro 20,00 pro Person

### Zum Spargel servieren wir Ihnen

Pinotseccorose, prickelnd und einfach lecker	0,1 l € 2,00
2009er Riesling Steillage, Reuter Erben, Mosel weiß, trocken, leichte Säure	0,2 l € 3,50 1,00 l € 18,00
2010er Langhe Favorita, Monchierbone Carbone, Italien weiß, trocken, frisch und spritzig	0,2 l € 3,50 0,75 l € 10,00
2010er Roero Anreis, Monchierbone Carbone, Italien weiß, trocken, abgerundet im Abgang	0,2 l € 4,00 0,75 l € 13,00
2009er Schneider Ursprung, rot, trocken und wuchtig	0,2 l € 4,50 0,75 l € 19,50
2009er Dr. Bürklin Wolf, Villa Bürklin rot, trocken, Kirschnote	0,2 l € 4,00 0,75 l € 17,50
2010er Srü, Monchierbone Carbone, Italien rot, trocken, vollmundig, beerig	0,2 l € 6,50 0,75 l € 22,00

## **Asparagus from the region of Spargelhof Soltau**

### **Starter**

Asparagus cream with almond cream € 4.00

Pasnips cremesoup with caramelized asparagus  
and scallops with wild garlic foam € 7.00

Marinated green and white asparagus  
fresh strawberries with green pepper € 9.00

Beef carpaccio with homemade wild garlic pesto  
with roasted asparagus € 12.00

### **Main course**

Asparagus from the region with...  
pork cutlet € 18.50

calf cutlet € 21.50

Regional lamb ham, dry cured ham core  
and cooked ham € 19.50

Roasted lamb's back (200 grams) from the heath € 23.50

Pork tenderloin with herb crust € 20.50

Beef steak (200 gr) from Lavagrill € 22.50

Beef (200 gr) from Lavagrill € 26.50

Roasted salmon tranche € 21.50

served with new potatoes and melted butter or Hollandaise sauce

### **Dessert**

Strawberry-rhubarb compote with vanilla ice cream € 4.50

Asparagus with a twist: asparagus marinated in honey baked in wine € 6.00

### **Jann Hinsch asparagus menu:**

Asparagus cream soup with almond cream

~ ~ ~

asparagus with pork or air-dried ham

accompanied by new potatoes and melted butter or Hollandaise sauce

~ ~ ~

Strawberry-rhubarb compote with vanilla ice cream

€ 20.00 per person

For asparagus served

Pinot secco rose, sparkling and simply delicious 0.1l € 2.00

2009er Riesling steep slopes, Reuter heirs, Mosel  
white, dry, slightly acidic 0,2 l 1,00 l € 3.50 € 18.00

2010s Langhe Favorita Monchierbone Carbone, Italy  
white, dry, fresh and lively 0,2 l 0,75 l € 3.50 € 10.00

2010s Roero arrival Monchierbone Carbone, Italy  
white, dry, rounded finish 0,2 l 0,75 l € 4.00 € 13.00

2009er Schneider origin,  
red, dry and powerful 0.2 l € 4.50 0.75 l € 19.50

2009er Buerklin Dr. Wolf, Villa Bürklin  
red, dry, cherry note 0,2 l 0,75 l € 4.00 € 17.50

2010s SRUE Monchierbone Carbone, Italy  
red, dry, full bodied, berry € 6.50 0.75 l 0.2 l € 22.00