## OKELMAN N ${ }^{-}$S SPARGELGENUSS

I M MER MITTWOCHS
A B I 8 U H R V O M 8.5.
-5.6. \& A M 19.6 .
Jorgpeigen

SPARGELCREMESUPPEMIT
VERSCHIEDENEN TOPPINGS:
RÄUCHERLACHS-STREIFEN, ROSMARIN-
CROUTONS\& BÄRLAUCH-PESTO

FRISCHESALATEMIT ERDBEEREN, HOHENMOORER BIO-ZIEGENFRISCHKÄSE UND SPARGELSPITZEN AUS DER PFANNE


NIENBURGER SPARGELVOMFRÜCHTEHOF
SCHINDLER| SCHNITZEL| HÄHNCHEN VOM HOF FLENTJE |
SCHINKEN| RÜHREI |LACHSFILET SAUCE HOLLANDAISE\& BUTTERSAUCE SALZKARTOFFELN| ROSMARIN -
KARTOFFELN| TAGLIATELLE M।T GRÜNEM
SPARGEL, KIRSCHTOMATEN, BÄRLAUCH-PESTO\&PARMESAN-SPÄNEN|KNUSPRIGE SPARGELRÖLLCHEN
Deggerts

VANILLECREME MIT ERDBEERSAUCE | ZITRONENCREMEMIT BAISERUND MINZE

$$
/ / 49 \text { EUR PRO PERSON }
$$

RESERVIERUNGUNTERTEL. O5022-512, PER MAILANINFO@OKELMANNS.DE, ONLINE-RESERVIERUNG AUF WWW.OKELMANNS.DE MIT DEM STICHWORT"SPARGELGENUSS"

