

OKELMANN'S SPARGELGENUSS

I M M E R M I T T W O C H S A B 18 U H R V O M 8.5. -5.6. & A M 19.6.

Vorspeisen

SPARGELCREMESUPPE MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS: RÄUCHERLACHS-STREIFEN, ROSMARIN-CROUTONS & BÄRLAUCH-PESTO

FRISCHE SALATE MIT ERDBEEREN, HOHENMOORER BIO-ZIEGENFRISCHKÄSE UND SPARGELSPITZEN AUS DER PFANNE

Hauptgeriehte

NIENBURGER SPARGEL VOM FRÜCHTEHOF SCHINDLER | SCHNITZEL | HÄHNCHEN VOM HOF FLENTJE | SCHINKEN | RÜHREI |LACHSFILET SAUCE HOLLANDAISE & BUTTERSAUCE SALZKARTOFFELN | ROSMARIN-KARTOFFELN | TAGLIATELLE MIT GRÜNEM SPARGEL, KIRSCHTOMATEN, BÄRLAUCH-PESTO & PARMESAN-SPÄNEN| KNUSPRIGE SPARGELRÖLLCHEN

Desserts

VANILLECREME MIT ERDBEERSAUCE | ZITRONENCREME MIT BAISER UND MINZE

//49 EUR PRO PERSON

RESERVIERUNG UNTER TEL. 05022-512,
PER MAIL AN INFO@OKELMANNS.DE,
ONLINE-RESERVIERUNG AUF
WWW.OKELMANNS.DE MIT DEM
STICHWORT"SPARGELGENUSS"

