



RESTAURANT

# Alsterkrug

## Spargel

**Spargelcremesuppe** 11 €  
hausgebeitzer Färöer Lachs aus nachhaltiger Zucht | Schnittlauch  
Cream soup of asparagus | home-pickled Färöer salmon from sustainable breeding | chives



**Spargel natur | neue Kartoffeln** G  22 €  
Sauce Hollandaise oder flüssige Butter  
Asparagus | new potatoes | Hollandaise sauce or melted butter

Wahlweise mit:  
optionally with:

**Basedahler Katenschinken** G,L 29 €  
Cottage ham from the traditional company „Basedahl“

**Schottische „Glen Douglas“ Lachsforelle** 35 €  
festes rotes Fleisch, als Kotelette gegrillt  
Scottish „Glen Douglas“ salmon trout, firm red flesh, grilled as chop

**Kalbshüftsteak** 33 €  
Veal haunch steak

**Wiener Schnitzel** 35 €  
Wiener schnitzel



**Erdbeeren | Macadamiacreme | Schokocrunch | Aprikose** 11 €  
Strawberries | macadamia cream | chocolate crunch | apricot



vegetarisch

L

laktosefrei

G

glutenfrei

Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Produkte.  
Für unsere Spargelgerichte arbeiten wir  
mit traditionellen Familienbetrieben zusammen:

Spargelhof Niemann  
Lüneburger Heide  
erfahren Sie mehr auf folgendem Link:



Basedahl  
Schinkenmanufaktur  
erfahren Sie mehr auf folgendem Link:

