

Spargelzeit im Brauhaus



VORSPEISE

SPARGELCREMESUPPE

mit Spargeleinlage, dazu Baguettebrot

ASPARAGUS SOUP with baguette bread

6,90 €

HAUPTGERICHTE

SPARGELSALAT *mit Ruccola, gerösteten Pinienkernen,*

Kirschtomaten getoppt mit Räucherlachs und einer Vinaigrette

ASPARAGUS SALAD with rucola, tomatoes topped with smoked salmon

18,90 €

SPARGEL *mit* **SCHNITZEL** *vom Schwein,*

dazu Kartoffeln und wahlweise Sauce Hollandaise

oder zerlassener Butter

PORK ESCALOPE with asparagus, potatoes and sauce hollandaise or melted butter

23,90 €

SPARGEL *mit gebratenem* **LACHSSTEAK**,

dazu Kartoffeln und wahlweise Sauce Hollandaise

oder zerlassener Butter

SALMON STEAK with asparagus, potatoes and sauce hollandaise or melted butter

23,90 €

PULLED-PORK *(gezupfter Schweinekamm mit Barbecuesoße)*

auf Bauernbrot mit SPARGEL und einem Salatbouquet

PULLED PORK on bread with asparagus and salad bouquet

19,90 €

DESSERT

SPARGEL-PANNA-COTTA *mit Erdbeerragout*

ASPARAGUS-PANNA-COTTA with strawberry sauce

7,90 €



Unseren Spargel beziehen wir täglich frisch vom „Spargelhof Jakobs“
in Beelitz und Schäpe. „**Aus der Region - für die Region**“