



BONSMANN'S HOF



Frischer Spargel vom Niederrhein

Vorher

Gebratener grüner Spargel, weißer Balsamico, Erdbeeren, westfälischer Knochenschinken

18.00

Spargelcremesuppe, Sahnehaube, Streifen vom westfälischen Schinken, , Croutons

9.50

Mittendrin

Portion frischer Spargel, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

27.00

Portion frischer Spargel polnische Art, Bröselbutter, gehacktes-gekochtes Kräuterei

29.00

Portion frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, überbacken mit Parmesan

30.00

Gebratener grüner und weißer Spargel, Räucherlachs, Salatvariation, Hausdressing*

27.00

Beilagen

Schweineschnitzel

11.00

Gemischter Schinken

8.50

Paniertes Kalbsschnitzel

16.00

Baumüllers Räucherlachs

16.00

Zu allen Hauptgerichten reichen wir eine Portion kleine Kartoffeln (*Räucherlachs ausgenommen)



BONSMANN'S HOF



Besondere Spargelgerichte

Risotto mit grünem Spargel und Rückensteak vom Iberico-Schwein

34.00

Stielmusgemüse, Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln, fränkische Wildschweinbratwurst, Schwerter Senf

26.00

Nachher

Rhababerkompott, frische Erdbeeren, Schlagsahne

12.00

Frische Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleeis, Schlagsahne

12.00

Frische Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleeis, Cointreau-Sabayon

14.00

Georg's Weinempfehlung

Silvaner "Hildegard" trocken - Weingut Hauck

Perfekter Menübegleiter mit Noten von Birne und Ananas, leichter Säure und fruchtigem Abgang

Glas 0.2 L 8.50
Flasche 0.7 L 28.00

