



## Osterkarte

### VORSPEISEN

**BÄRLAUCH-CREME-SUPPE**  
mit Lachs

8.5

### HAUPTSACHEN

**GESCHMORTE LAMMKEULE**  
Cremige Thymian-Polenta / Romanesco & Wildjus

29.5

**ZITRONENPASTA**  
Blattspinat & Geschmorte Kirschtomaten

21.5

**ZITRUSRISOTTO**  
Gebratene Garnelen & Blattspinat

28.5

**STEINPILZRAVIOLI**  
Salbeibutter & Konfierte Tomaten

19.9

**SPINATKNÖDEL**  
Hibiskus & Pilzrahm

18.9

### DESSERT

**ZWEIERLEI MOUSSE**  
mit Erdbeeren & Minze

9.5



## SPARGELZEIT IM HEINRICH

Mit Braunschweiger Spargel vom Eickenhof.

**SPARGELCREMESUPPE** 8.5

**SPARGELSALAT** 16.5  
Gurke / Tomate / Basilikum / Brot

**SPARGELRAGOUT** 19.5  
Spargel / Fleischbällchen / Erbsen / Drillinge

**1 PFUND BRAUNSCHWEIGER SPARGEL (ROHGEWICHT)** 20.5  
Zerlassene Butter oder Hollandaise / Drillinge

### ZUSÄTZLICH ZUM SPARGEL

Paniertes Schweineschnitzel 9.5

Roh und gekochter Schinken 8.5

Kartoffeln extra 4.5

Butter extra 5.5

Hollandaise extra 4.5

Lachsfilet 11.0

Spargel (1 Pfund Rohgewicht) extra 13.5

## SPARGEL SATT

Ab 4 Personen mit Vorbestellung

Spargelcremesuppe vorweg

Braunschweiger Spargel vom Eickenhof  
Zerlassene Butter und Hollandaise / Drillinge / 1 paniertes  
Schnitzel / Schinkenauswahl (80g)

39,90,- € / Person