

## *Spargelzeit im Stolper Fährkrug*

*S*alat vom grünen und weißen Spargel

mit gebratenen Riesengarnelen,  
dazu Wildkräuter- und Bärlauchbaguette

9,50 €

*S*pargelcremesuppe

mit hausgebeiztem Lachs und Kräutercrôutons

5,50 €

*P*ortion Spargel

mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

9,50 €

*S*chwarzwälder Schinken mit Spargel,

Sauce Hollandaise und gebutterten Kartoffeln

12,50 €

*G*ebratenes Lachsfilet mit Spargel

Sauce Hollandaise und Käsesoufflé

18,50 €

*S*chnitzel „Wiener Art“ mit Spargel,

Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

15,00 €

*G*ebratene Maispoulardenbrust mit grünem Spargel

Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

18,50 €

*R*inderhüftsteak mit Spargel

Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

23,00 €

Gerne reichen wir Ihnen zur jeder Portion Spargel (200 g), auch  
zerlassene Butter.

## Speisekarte

### Das Beste vorweg...

*K*leiner gemischter Salat 6,50 €  
mit Tomate, Paprika, Gurke,  
Wildbeeren Vinaigrette und Croutons (M)

*H*ausgebeizter Lachs auf Gemüse-Kartoffelrösti 9,50 €  
und einer Frischkäsecreme  
dazu bunte Blattsalate mit Buttermilch-Orangendressing

*V*ariation von heimischen Wurst & Schinken Spezialitäten 11,50 €  
mit frischem Krustenbrot und Butter (A,M,C)

### Suppentopf

*F*ranzösische Senfsuppe mit Apfelwürfel 6,50 €  
und Rauchlachs (G,D)

*B*ärlauchsuppe mit Parmesan cracker 6,50 €

### Aus dem Ofen

*F*lammkuchen „Elsässer Art“ 8,50 €  
mit Speck, Zwiebeln, Rucola und Frühlingslauch (G)

*F*lammkuchen „Mediterrane Art“ 8,50 €  
mit Büffel Mozzarella, Kirschtomaten und Rucola (G)

*F*lammkuchen „Nordisch“ 8,50 €  
mit Kräutersauerrahm und Rauchlachs (G,D)



## *Fluss & Meer*

*G*ebratenes Knurrhahnfilet 18,50 €  
auf Zucchini-Tomatengemüse und Bärlauchrisotto  
außerdem Limetten-Kapernbutter

*D*orschfilet im Ofen gegart 17,00 €  
auf Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln (L,D)

*G*ebratene Riesengarnelen 17,50 €  
mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Bärlauch  
dazu Linguine

## *Hof & Wiese*

*S*chnitzel Hamburger Art (auch gern klassisch ohne Ei) 15,00 €  
mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln und kleinem Salat (H,C,M,A)

*G*ebratene Kalbsleber 17,00 €  
mit glasierten Rotweinschalotten,  
Röstzwiebel-Kartoffelpüree und einer Grandjus

*220g* Rinderhüftsteak 18,50 €  
mit tomatisierten Speckbohnen, Kartoffelecken  
und Kräuterbutter

## *Hot Stone*

Auf dem „*heißen Stein*“ serviert, werden Sie selbst aktiv  
mit Pommes Frites, kleinem Salat und vier verschiedenen Dips:  
kräftige Aioli / Senfsoße / Kräuterbutter / BBQ Chutney (H,M,O)

*R*ücken vom Salzwiesen Lamm 19,50 €

*S*chweinefilet 18,50 €

*R*umpsteak 23,00 €

## *Vor de Lütten*

*Milchreis* mit Apfelmus  
und Zimt & Zucker (G) 5,00 €

*Spaghetti Bolognese* (A) 5,00 €

*Kinderschnitzel* (C,G)  
mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 5,00 €

## *Zum Schluss*

*Weißes Schokoladensoufflé*  
mit Orangen-Granatapfelragout und dunklem  
Schokoladeneis 6,50 €

*Zitronengras-Crème Brûlée*  
mit Cassis-Sorbet 6,50 €

