



CHRISTINENHOF & SPA

EIN FEST FÜR DEN SPARGEL

Wir beziehen unseren Spargel und unsere heimischen Kartoffeln vom Dürrenhofer Gemüsebauern direkt aus dem Spreewald. Unser Küchenchef Enrico Michelus macht sich täglich auf den Weg zum Bauernhof, um gemeinsam mit seinem Team den heimischen Spargel mit kreativen Ideen und täglich frisch auf Ihren Teller zu zaubern. Da steckt viel Heimat & Liebe zum Produkt drin, und das schmeckt man auch! Ein Fest für alle Spargelliebhaber - wir wünschen einen schönen GenussMoment!

Klassische Spargelcremesuppe frittiertes grüner & weißer Spargel	8,90€
Wilder Pflücksalat mariniertes Spargel konfierte Cherry Tomaten	12,90€
Feine Spargel Terrine hausgemachter gebeizter Lachs rotes Zwiebelkonfit	14,60€
Spargel in herzhaftem Thymian-Honig-Plinsmantel gratinierte Soße Hollandaise	17,90€
Hausgemachte bunte Tagliatelle Spargelragout	18,90€
Ein Pfund Spargel Salzkartoffeln Soße Hollandaise	24,50€
Halbes Pfund Spargel zarter Kochschinken Salzkartoffeln Soße Hollandaise	19,50€
Paniertes Waldschnitzel vom Hirsch gefüllt mit Preiselbeeren und Camembert Spargel Drillinge Soße Hollandaise	26,50€
Kleines Kalbsschnitzel 130g Spargel Salzkartoffeln Soße Hollandaise	32,60€
Ganze gebratene Forelle Spargel 180g Drillinge Soße Hollandaise	27,00€

Wir servieren unseren Spargel bissfest. Wenn Sie Ihren Spargel gern besonders weich, mit Butter oder brauner Nussbutter genießen, dann teilen Sie uns Ihren Wunsch einfach mit.

Frischer Spargel zu anderen Gerichten im Beilagentausch Aufpreis	5,90 €
--	--------

FÜR GROßE SPARGEL LIEBHABER AUCH IN SÜß

Spargel Vanille Pana Cotta Waldmeister Spiegel	08,90€
--	--------