



Taste the Season

Spargelcremesuppe
Spargelstücke / Fleischklösschen
8 €

Asparagus Cream Soup | meatballs

~

Tolle Rolle
Spargel Cordon bleu mit Käse und Kochschinken
Feldsalate / Currymayo
16 €

Asparagus rolls with ham and cheese | lettuce | curry mayo

~

Green vs. Pink
Gegrillter Grüner Spargel / Erbsen - Hummus
Rote Bete / Zuckerschoten / Pinienkerne
21 €

Grilled green asparagus | peas | pea humus | root | Pine Nuts

~

Bärlauch Pasta mit Garnelen
Pasta mit Garnelen in Bärlauchpesto / Spargel
confierte Tomaten / Grana Padano
18 €

Pasta with Shrimp | wild garlic pesto | parmesan cheese | Tomato | Asparagus

~

Stangenspargel – Niemann`s Spargel aus Wichtenbeck
ein Pfund weißer Spargel mit zerlassener Butter
dazu Holsteiner Salzkartoffeln
19 €

Wahlweise ergänzbar mit

Pape - Katenschinken aus Grande 9 €
Kalbsschnitzel aus der Oberschale 12 €
Lachsfilet mit Semmelkruste - gekräutert 12 €
Regional Asparagus | optionally with ham – cutlet – salmon

Wir haben eine separate Speisekarte, auf der wir Allergene in unseren Speisen dokumentiert haben.
Bitte fragen Sie unser Serviceteam.



Wieso - Weshalb - Warum

Wo kommt denn das alles her?

Spargelanbau

Inge Niemann erinnert sich...

In den späten 60er Jahren suchten wir nach neuen Einkommensquellen. Gesagt – getan: 1968 haben wir den ersten Spargel angepflanzt. Erfahrung? Keine. Beratung? Gab es nicht. Prompt versank der Spargel im Unkraut!

Nach 2 Jahren konnten wir 1970 den ersten Spargel stechen. Dabei halfen Frauen aus dem Dorf und konnten sich Geld dazu verdienen. Der Spargel wurde in Kästen gelegt, mit einem großen Messer auf Länge geschnitten und auf dem Hof in Wannen gewaschen. Es gab nur 2 Sortierungen: Spargel und Suppenspargel.

Im Laufe der Jahre vergrößerten wir die Fläche und erwarben die erste Spargelwasch- und –abschneide Maschine. Das brachte eine große Arbeitserleichterung und nun konnten auch mehrere Sortierungen angeboten werden. Es erfolgten Umbaumaßnahmen in Form von Kühlbecken, Kühlraum und einem Verkaufsraum, in dem z. B. auch Kartoffeln und Schinken angeboten wurden

Heute freue ich mich, dass sich unser provisorischer Anfang nun zum professionellen Hauptbetriebszweig entwickelt hat!

Wir lieben das Kochen!
Frisch, Lebendig und Lecker . . .