

# MONATSKARTE



## Spargelcremesuppe

mit Sahnehaube

**5,6**

## Ein Pfund frischer Spargel

mit Salzkartoffeln<sup>5</sup>, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter **15,9**

Eine Portion Spargel entspricht ca. 500 gr. Rohgewicht (ungeschält)

mit Schinken **+ 5,8**

mit zwei panierten fleischlosen Schnitzeln **+ 5,8**

vegetarisch

mit paniertem Schweineschnitzel **+ 7,9**

mit gegrillter Hähnchenbrust **+ 7,9**

mit gebratenem Lachsfilet **+ 8,9**

## Fangfrische Kutterscholle

In Butter gebratene Nordseescholle mit Speck-Stippe,

Petersilienkartoffeln<sup>5</sup> und einem Wachsbrechbohnsalat **16,9**

## Flammkuchen des Monats

mit Spargel, Kochschinken und Sauerrahm,

garniert mit Frühlingszwiebeln **12,9**

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoffen, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 geschwefelt

Weitere Angaben zu Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Verbraucherhinweise erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal. Allergene Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der am Tresen ausliegenden separaten Aufschlüsselung – Danke.



**SCHÖTTINGER**  
ERSTE BREMER GASTHAUSBRAUEREI