



HOTEL ASCONA



## Spargel-Karte 2018

• *Spargel vom Spargelhof Niemann in Eimke*  
• *Landschinken von Fleischer Hencke aus Bad Bevensen*

Herzhaftes Carpaccio von Hencke's Landschinken  
auf buntem Spargelsalat mit Pinienkernen und Bärlauchvinaigrette  
dazu Kräuter-Röstbrot EURO 16,00

Glasierete Spargelspitzen in Honig aus der Lüneburger Heide gebraten  
auf Babyspinat-Kirschtomaten-Salat mit gebratenen Riesengarnelen  
dazu Kräuterröstbrot EURO 17,50



Spargelcremesuppe EURO 5,50  
-mit Rauchlachsstreifen EURO 6,50

Rinderkraftbrühe „Princess“ mit Spargelspitzen und Eierstich EURO 5,50



Gebratenes Lachsfilet an Bärlauch-Ingwerschaum  
auf gebratenem Spargel und Cherry-Tomaten  
dazu Neue Kartoffeln EURO 24,50



HOTEL ASCONA



VITALHOTEL ASCONA GmbH - Zur Amtsheide 4 - 29549 Bad Bevensen - Member of Greenline Hotels

Tel.: 05821 - 550 - FAX 05821 - 9935192 - [www.hotelascona.de](http://www.hotelascona.de) - [info@hotelascona.de](mailto:info@hotelascona.de)



Frischer Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln, wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise-Espuma*	
250 g	EURO 12,50
500 g	EURO 18,50

**Dazu reichen wir:**

gekochten Schinken	EURO 8,00
Carpaccio von Hencke's Landschinken	EURO 9,50
Schnitzel „Wiener Art“ (160 g)	EURO 11,50
Lachssteak (160 g)	EURO 14,50
Rumpsteak (160 g)	EURO 16,50



Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis und Schlagsahne	EURO 8,50
Vanille-Minz-Parfait auf marinierten Erdbeeren	EURO 9,50

**\*In der Sauce Hollandaise sind pflanzliche Fette enthalten**

Alle angegebenen Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

