

Unsere Weinempfehlungen **zum Spargel**

„Spargelstecher“ Riesling, 2016, trocken

Weingut Meyerhof, Rheinhessen

Rassig, spritziger Riesling

0,25l 6,40 € / 0,75l 18,40 €

Silvaner, 2017, trocken

Winzer Sommerach, Franken

Frisch und feinduftig

0,25l 6,90 € / 0,75l 19,20 €

Grauer Burgunder, 2018, trocken

Weingut Meyerhof, Rheinhessen

Weißwein mit grünen, fruchtigen Aromen

0,25l 6,90 € / 0,75l 19,20 €

Rivaner, 2017, trocken

Bio-Weingut Hubertushof, Mosel

Der perfekte Begleiter zum Spargel.

0,25l 6,80 € / 0,75l 19,90 €

Elite, 2017, halbtrocken

Riesling Hochgewächs

Veganer Wein vom Bio-Weingut Hubertushof, Mosel

Feine Aromen von Zitrusfrüchten, Mango und Pfirsich

0,25l 7,60 € / 0,75l 22,00 €

Suppen

Löschers Spargelcremesuppe

mit Sahnehaube

4,90 €

Hoopter Hochzeitssuppe

mit handgedrehten Fleischklößchen, Eierstich und Löschers Spargel

5,40 €

Vorspeisen

Bunter Spargelsalat

Grüner und weißer Spargel mit Kirschtomaten,
gerösteten Kernen und hausgemachtem Pesto, dazu Baguette

6,90 €

Löschers Spargelspitzensalat

mit Erdbeeren, Champignons und Frühlingszwiebeln, dazu Baguette

6,40 €

Cremiges Spargelragout

Grüner und weißer Spargel mit Champignons
in einer Blätterteigpastete

8,90 €

Feine Spargelquiche

an Blattsalaten (vegetarisch)

6,90€

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und einem gemischtem Salatteller
13,90 €

Schlemmerpfanne „Hofcafe“
Drei Schweinefiletmedaillons mit frischem Spargel und Champignons,
dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise
18,90 €

Isermanns Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salatbeilage
12,90 €

Feines Roastbeef vom Weiderind
mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salatbeilage
13,50 €

Matjes nach Hausfrauen Art
mit knusprigen Bratkartoffeln und Salatbeilage
12,50 €

Hoopter Pannfisch
Lachs-, Zander- und Rotbarschfilet gebraten mit Dijon-Senfsauce
dazu hausgemachter Gurkensalat und Bratkartoffeln
16,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf zartem Blattspinat mit Butterkartoffeln
16,90 €

Löschers
taufrischer Spargel
1 Pfund oder soviel Sie mögen.
Sie haben die Wahl.

Spargel pur
16,50 € / 21,50 €

mit Rührei
18,00 € / 21,50 €

mit Isermanns Kochschinken
19,50 € / 23,50 €

mit Isermanns Katenschinken
20,50 € / 24,50 €

mit paniertem Schweineschnitzel
20,50 € / 24,50 €

mit Medaillons vom Schweinefilet
21,50 € / 25,50 €

mit norwegischem Lachsfilet
23,50 € / 27,50 €

mit Zanderfilet
23,50 € / 27,50 €

zu allen Spargelgerichten servieren wir
zerlassene Butter und / oder Sauce Hollandaise
sowie Petersilienkartoffeln

Spargelspezialitäten

Grüner Spargel mit norwegischem Räucherlachs
auf Kartoffelpuffer, dazu Kräuterdip
14,90 €

Steinpilz-Tortellini (vegetarisch)
mit gebratenem Spargel (grün & weiß)
hausgemachtem Pesto und Parmesan
13,90 €

Spargelrisotto (vegetarisch)
mit grünem und weißem Spargel,
frischen Kräutern, Erbsen und Parmesan
13,90 €

Spargeltoast
2 Toast mit Isermanns Kochschinken, Tomaten und
Sauce Hollandaise,
mit Parmesan überbacken
13,90 €

Dessert

Panna Cotta
auf Rhabarber-Erdbeer-Grütze
4,90 €

Frisch gebackener Crêpes mit heißen Himbeeren
und Creme Vanilla Eis
5,90 €

Rote Grütze
mit Creme Vanilla Eis und Sahnetupfer
3,50 €

Melba Eisbecher
Creme Vanilla Eis auf Pfirsichspalten mit Himbeersoße
4,60 €

Zitronenfalter
Erfrischendes Zitronensorbet auf Obstsalat
3,20 €

Eiskaffee / Eisschokolade
4,00 €

Unseren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten, reichen wir gerne eine Karte mit den verwendeten Allergenen in unseren Speisen. Bitte sprechen Sie uns an.

Regionalität und Herkunft sind uns wichtig.

Wir verwenden in unserer Küche viele Produkte aus heimischer Landwirtschaft und regionalem Anbau.

Unsere eigenen Erzeugnisse, wie Spargel, Erdbeeren und Himbeeren, sowie ab November auch unser Grünkohl, sind dabei besonders hervorzuheben.

Von Fischer Grube aus Hoopte kommen unsere Fischspezialitäten, die wir bei Brunch und Büfett anbieten.

Von unserem Schlachter Isermann aus Kirchgellersen beziehen wir unseren Schinken, Sauerfleisch, Kochschinken, Pastrami und Hausmachermettwurst, aber auch Wildspezialitäten.

Unsere hervorragende Grützwurst kommt von Schlachter Dirksen aus Hanstedt; heiß geliebt mit Apfelmus aus Elbsdorfer Äpfel, die uns von Hof Heerens geliefert werden.

Von der Landkäserei Fehling in Mover beziehen wir verschiedene Frischkäse, Käse und Quark für unser Frühstücksbüfett.

Kartoffeln für unseren Hofladen kommen aus Gehrden vom Hof Wöckner und unsere Kartoffeln im Restaurant liefert täglich, frisch geschält, Bauer Peters aus Luhdorf.

Eier aus Freilandhaltung in Fliegenberg, werden geliefert von „Heilight“ / Familie Speer.

Unsere Weißweine sind von lang befreundeten Winzerfamilien aus Rheinhessen und von der Mosel.

Unseren Kaffee liefert die Privatrösterei Burg aus Hamburg.

Alle diese Produkte und viele regionale Spezialitäten mehr, bekommen Sie in unserem Hofladen auch für Zuhause.

