

Unsere Weineempfehlung zum Spargel

„Spargelstecher“ Riesling, 2012, trocken	0,25	5,60 €
Weingut Meyerhof, Rheinhessen	0,75	16,20 €
Rassig, spritziger Riesling		
Silvaner, 2011, classic	0,25	6,20 €
Weingut Sander, Rheinhessen	0,75	17,60 €
Saftig und feinfruchtig mit vielen Aromen von Apfel und Birne		
Riesling, 2012, trocken	0,25	7,20 €
Weingut J.Ohlig, Rheingau	0,75	20,50 €
Rund und harmonisch, wenig Säure		

Suppen

Klassische Spargelcremesuppe	4,20 €
Hoopter Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Eierstich	4,50 €

Vorspeisen

„Bunter Spargelsalat“ Grüner und weißer Spargel mit Kirschtomaten, gerösteten Kernen und Pesto	5,50 €
Löschers Spargelspitzensalat mit Erdbeeren, Vinaigrette und Baguette	4,90 €
Cremiges Spargelragout mit Champignons und Lauchzwiebeln in einer Blätterteigpastete	7,20 €
Scampis mit gebratenem Grünspargel in Erdbeer-Chili Marinade	9,50 €

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und gemischtem Salatteller 12,80 €

Gebratene Schweinefiletmedaillons
an Balsamicojus
mit Kartoffelrösti und Frühlingsgemüse 14,00 €

Bauernfrühstück
mit Katenschinkenwürfeln und Fassgurke 9,90 €

Feines Roastbeef vom Weiderind
mit frischen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade
und Salatbeilage 12,00 €

Brathering
2 Bratheringe, sauer eingelegt, mit frischen Bratkartoffeln
und Salatbeilage 11,50 €

Original Hamburger Pannfisch
Dreierlei gebratenes Fischfilet mit Dijon-Senfsauce,
dazu Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln 14,20 €

Matjes nach Hausfrauenart
mit frischen Bratkartoffeln und Salatbeilage 10,90 €

Unsere Spargel-Klassiker

Zu allen Spargelgerichten servieren wir
Spargel soviel Sie mögen,
mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise
sowie Petersilienkartoffeln.

Löscher's taufrischer Spargel

pur

18,00 €

mit Rührei

19,00 €

mit Wacholderschinken

(gekochter und mit Wacholderbeeren geräucherter Schinken)

20,50 €

mit Ammerländer Kernschinken

(Katenschinken)

21,50 €

mit paniertem Schweineschnitzel

20,50 €

mit Medaillons vom Schwein

22,50 €

mit Lachsfilet an Rieslingsauce

23,00 €

(alles auch als Tellergericht möglich)

Spargelspezialitäten

Steinpilz-Tortellini
mit gebratenem grünen Spargel
in Pesto mit Parmesanhobeln 10,90 €

Grüner Spargel mit Norwegischem Räucherlachs
auf Kartoffelpuffer und Kräuterdip 13,50 €

Spargelrisotto
mit grünem und weißem Spargel,
frischen Kräutern, Erbsen und Parmesan 10,20 €

Spargeltoast
mit Wacholderkochschinken, Spargel und Tomaten,
überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse 10,80 €

Spargelomelette
mit gebratenen Champignons, Frühlingszwiebel und Tomaten 9,80 €

Dessert

(Schauen Sie auch in unsere Eis- und Crêpeskarte)

Hausgemachtes Tiramisu
mit Rhabarber-Erdbeerkompott 5,60 €

Panna Cotta
mit frischen Erdbeeren 5,80 €

