



Spargelwochen im Tafelhuus

Ab sofort • Bio Spargel à la carte • Mi. - So. ab 17.30 Uhr • am Sonntag zusätzl. 12.00 - 14.30 Uhr

• **Spargelcremesuppe** 5.90 €

mit Croutons und Schnittlauch verfeinert

• **Hummer Bisque** 6.90 €

Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen mit Büsumer Krabben

• **Frischer Bio Stangenspargel „Sous Vide“ vom Cassenshof** 17.90 €

zerlassene Butter oder Tafelhuus Hollandaise mit Kartoffeln

Dazu: **Kleines paniertes Schweineschnitzel** 21.90 €

oder **Portion Holsteiner Katenschinken** 23.90 €

oder **Portion gegrilltes Lachsfilet** 25.90 €

oder **Rumpsteak 200 g** 28.90 €



Restaurant

Tafelhuus

Heidehotel Rieckmann
Kirchweg 1 - 2 • 29646 Bispingen
Tel. 05194-9510 • www.tafelhuus.de

*Ihre Gastgeber
Familie Gaby + Peter Reibold*

Sous Vide

Unseren Spargel garen wir schonend unter Vakuum. So unterstützen wir das feine Aroma des Bio Stangenspargels vom Cassenshof und erzielen ein erstklassiges Geschmackserlebnis für Sie.

Bitte reservieren Sie.





Spargelwochen im Tafelhuus

Ab sofort • Bio Spargel à la carte • Mi. - So. ab 17.30 Uhr • am Sonntag zusätzl. 12.00 - 14.30 Uhr

Tafelhuus Spargelgenuss für 4 Personen

- Spargelcremesuppe
- Bio Stangenspargel „Sous Vide“
- dazu servieren wir Ihnen:

*Holsteiner Katenschinken, kleine Schnitzel,
Räucherlachs, zerlassene Butter, Tafelhuus
Hollandaise und Kartoffeln*

nur 109.–€
für 4 Personen

1 A Tafelhuus
Spargelwein
neuer Jahrgang
inkl.
Fl. 0,75 l

Auf Vorbestellung



Restaurant
Tafelhuus

Heidehotel Rieckmann
Kirchweg 1 - 2 • 29646 Bispingen
Tel. 05194-9510 • www.tafelhuus.de

*Ihre Gastgeber
Familie Gaby + Peter Reibold*

Sous Vide

Unseren Spargel garen wir schonend unter Vakuum. So unterstützen wir das feine Aroma des Bio Stangenspargels vom Cassenshof und erzielen ein erstklassiges Geschmackserlebnis für Sie.

Bitte reservieren Sie.

