

Wirtshaus
im
Bendix

SPARGEL UND MEER

- frisch und regional -

Vorspeisen und kleine Gerichte

Sylter Krabbensuppe

nach dem Rezept von Jörg Lässig, Wenningstedt
Büsumer Krabben, Spargelstücken,
Weißweincreme, Sahne, Curry, Dill
9,50 €

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken
7,50 €

Bruschetta

mit Tomaten und Zwiebeln überbacken
8,50 €

Gratinierter Spargel

auf Bärlauch-Risotto
15,00 €

Salat à la Caesar

mit Blattsalaten, Tomaten, Parmesan,
Cesardressing, Hähnchenschnitzel und Baguette
16,00 €

Weinempfehlung

Moselriesling, QbA, feinherb
von unserem Hauswinzer Steffens aus Merl
0,20l - 7,50 €

Sauvignon Blanc, QbA, trocken
Bio-Weingut Sander / Rheinhessen
0,20l - 9,80 €
0,75l - 35,00 €

Hauptgerichte

Spargel „Klassisch“ (ca. 300g)
mit geräuchertem Schinken,
Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
28,00 €

Spargel „Klassisch“ (ca. 300g)
mit kleinem Kalbsschnitzel,
Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
28,00 €

Spargel „pur“ (ca. 300g)
mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
20,00 €

Spargel (ca. 300g)
mit Rauchlachs, Salzkartoffeln
und Sauce Hollandaise
28,00 €

Spargel (ca. 300g)
mit kurz gegrillten Lachsfiletscheiben,
franz. Buttersauce, Spinat und Rösti
29,50 €

Gebackenes Schnitzel vom Seelachs
mit Grillgemüse, Currysauce und Basmatireis
19,50 €

Fischteller
mit Spargel, Spinat, franz. Buttersauce,
Salicornes und Basmatireis
27,00 €

Pannfisch
gebratene Edelfische und gebackene
Knoblauchgarnelen – rustikal mit Bratspeck,
Bratkartoffeln und Senfsauce, Salat
21,50 €

Spargel „Sylter Art“
mit Nordseekrabben in Dillsahne,
Curry und Basmatireis
24,00 €