

amalies

restaurant & weinbar

spargelzeit

frisch vom spargelhof dreyer in damme

vorweg

spargelcremesuppe, aufgeschlagen (AW,G)

frühlingslauch, geröstete croutons

11

hauptgang

frischer stangenspargel,
aufgeschlagene sauce hollandaise, butterkartoffeln (C,G)

25

mit luftgetrocknetem schinken (2,5,10)

9

mit geräuchertem lachs (D)

11

original wiener kalbsschnitzel (ca. 120gr.) (AW,C,G,I,7,8)

16

mit gebratenem zanderfilet (ca. 180gr.) (AW,D,G)

22

Allergene: AW – Gluten Weizen, C – Eier, D – Fische, G – Milch, I – Sellerie

Zusatzstoffe: 2 – Konservierungsstoffe, 5 – Antioxidationsmittel, 7 – Verdickungsmittel, 8 – Säuerungsmittel, 10 – Stabilisator

amalies

restaurant & weinbar

asparagus season

fresh from the asparagus farm dreyer in damme

appetizer

asparagus cream soup, whipped (AW,G)

spring onion, roasted croutons

11

main course

**fresh asparagus spears,
whipped hollandaise sauce, buttered potatoes** (C,G)

25

with air-dried ham (2,5,10)

9

with smoked salmon (D)

11

with original viennese schnitzel (ca. 120gr.) (AW,C,G,I,7,8)

16

with fried pikeperch fillet (ca. 180gr.) (AW,D,G)

22