

UNSER SPARGEL ANGEBOT



MENÜ - VAKUUMIERT

Schottischer Lachs

Eigelbcrème / Spargelsalat / Zitrone

Minestrone vom Spargel

Gemüse / Parmesan

Nienburger Spargel vom Hof Sürle

Sauce Hollandaise / zerlassene Butter / neue Kartoffeln
Schinkenauswahl

Birne Helene

Schokoladenpudding / Tonkabohne / Quinoa

pro Person 49 Euro

VAKUUMIERT

1 Pfund Nienburger Stangenspargel vom Hof Sürle

Sauce Hollandaise / zerlassene Butter / neue Kartoffeln

23 Euro

HEISS

1 Pfund Nienburger Stangenspargel vom Hof Sürle

Sauce Hollandaise / zerlassene Butter / neue Kartoffeln

23 Euro

Wahlweise mit:

Cremiges Rührei - 4 Euro

Gemischte Schinkenplatte - 7 Euro

Kalbsfrikadellen - 7 Euro

Wiener Schnitzel - 9 Euro

Fisch des Tages - 9 Euro

BECKERS AUSSER HAUS!

ABHOLUNG: Freitag - Samstag - Sonntag: 17 - 21 Uhr

Bestellung: Ausschließlich unter Telefon: 0511-336 4006

NUTZEN SIE DEN PARKPLATZ VOR DER GARAGE: Kleine Pfahlstraße, direkt am Restaurant!

Je früher die Bestellung bei uns eingeht, umso besser für unsere Planung.
Lieferung auch per Taxi möglich.

Die Speisen sind **heiß und verzehrfertig** oder **vakuuiert und 3 Tage haltbar**.

TATAR

US-Beef - 80 g 15 Euro
Kapern / Wachtelei / Crème Fraîche

US-Beef - 130 g 19 Euro
Kapern / Wachtelei / Crème Fraîche

VORSPEISEN

Carpaccio vom Kalbsfilet 18 Euro
Artischocke / Parmesan / Petersilie

Schottischer Lachs 18 Euro
Eigelbcrème / Spargelsalat / Zitrone

Bunte Bete 13 Euro
Kernbrot / Physalis / rote Zwiebel

Caesar Salad 7 Euro
Römersalat / Croûtons
Parmesan

DESSERT

Birne Helene 7 Euro
Schokoladenpudding / Tonkabohne
Quinoa

Macarons „Lenôtre Paris“ 2 Euro
Pistazie / Zitrone / Karamell
Schokolade / Himbeere / Vanille

HAUPTGÄNGE (heiß angerichtet)

Wiener Kalbsschnitzel 21 Euro
Steakhouse Fries oder Kartoffelsalat
Gurkensalat / Preiselbeeren

Hüfte vom Irischen Lamm 26 Euro
Weiße Tomatensauce / Ratatouille
Parmesanstampf

Erbsenfalafel 16 Euro
Safranhumus / grüner Spargel
Tabouleh

BECKERS Ibericofrikadellen 16 Euro
crémige Pilze / Möhre
feines Kartoffelpüree

Filet vom Kabeljau 25 Euro
Senfsauce / Schmorgurke
Dillkartoffeln

AUF VORBESTELLUNG

Empfehlung ab 2 Personen

Bretonische Seezunge
- im Ganzen gebraten -
Rieslingsauce / Gurkensalat
Dillkartoffeln p. P. 39 Euro

SPARGEL

1 Pfund Nienburger Stangenspargel vom Hof Sürie
Sauce Hollandaise / zerlassene Butter /
neue Kartoffeln 23 Euro

Wahlweise mit:
Cremiges Rührei 4 Euro
Gemischte Schinkenplatte 7 Euro
Kalbsfrikadellen 7 Euro
Wiener Schnitzel 9 Euro
Fisch des Tages 9 Euro

BECKERS VAKUUM

Vakuuiert, gekühlt 3 Tage haltbar,
zum selber Zubereiten bzw. Erwärmen

HAUPTGÄNGE VAKUUM

BECKERS Ibericofrikadellen 16 Euro
crémige Pilze / Möhre
feines Kartoffelpüree

Hühnerfrikassé 16 Euro
Erbse / Möhre / grüner Spargel
Basmatireis

1 Pfund Nienburger Stangenspargel vom Hof Sürie
Sauce Hollandaise / zerlassene Butter /
neue Kartoffeln 23 Euro

SUPPEN VAKUUM

Hummercrèmesüppchen 16 Euro
3 Riesengarnelen

Tomaten Zitronengrassüppchen 8 Euro
Wurzelgemüse

Borschtsch 14 Euro
Tafelspitz / Rote Bete / Sauerrahm

APERITIF (INKL. EIS)

Moscow Mule 5,90 Euro
Wodka / Ginger Beer / Limette
Gurke / Minze

SOFT UND BIER

Coca Cola, Fanta, Sprite, 0,2l 2,50 Euro

Krombacher Hefe Weizen, 0,5l 4 Euro

Krombacher Hefe alkoholfrei, 0,5l 4 Euro

Krombacher Pils alkoholfrei, 0,33l 3 Euro

CHAMPAGNER

Ruinart Rosé 69 Euro

WEISSWEIN

Riesling feinherb 19 Euro
Künstler, Rheingau, 2018

Sauvignon Blanc 19 Euro
River Garden, Lourensford, Südafrika

Chablis 33 Euro
Jean Marc Brocard, Vieilles Vignes, 2018

ROSÉ

Chateau Minuty Cuvée M 23 Euro
Côte de Provence, 2019

ROTWEIN

Spätburgunder 25 Euro
Künstler, Rheingau, 2016

„Ursprung“ 22 Euro
Schneider, Pfalz, 2017

Le Volte 39 Euro
Tenuta dell`Ornellaia, Bolgheri, 2014