



*Frühlingszeit im  
Landgasthof Tobi bei Linneweber*

*Zum Start*

Spargelcremesuppe  
mit Spargeleinlage und Bärlauch Öl

8.9

Gratinierter Ziegenkäse  
auf Wildkräutersalat, mit gerösteten Pinienkernen und Himbeer-  
Walnuss-Dressing

15.9

Glasierter Spargel mit Parmesan gratiniert  
an kleinem Wildkräutersalat und Spargeldressing

14.9

## Spargelzeit im Landgasthof Tobi bei Linneweber

Spargel „Klassisch“ mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter

18.9

Dazu empfehlen wir:

Mit Schnitzel +10

Mit Rumpsteak +16

Spargel als Beilage zu allen Speisen nach Wunsch 8.9

Optional dazu:

Sauce Hollandaise 3.5

Hausgemachte Sauce Hollandaise 5.9

## Hauptgerichte

Schweinefilet-Medaillons unter Bärlauchkruste  
an buntem Spargelgemüse und Kartoffelgratin

26.9

Maishähnchenbrust „mediterran“  
auf geschmortem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

27.9

Pasta mit frischem deutschem Spargel  
in leichter Rahmsauce, Kirschtomaten, Frühlingslauch und  
Parmesankäse

24.9

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit gebuttertem Spargel an  
Bärlauch Risotto und Weisweinschaum

29.9

## Zum süßen Abschluss

Hausgemachtes Erdbeerparfait an Fruchtspiegel und Schoko Crumble

9.9

Crème brûlée mit knuspriger Karamellkruste 7.9