



- | | | |
|-----|-----------------------|---------|
| 701 | Spargelcremesuppe | 7,90 € |
| 703 | Carpaccio mit Spargel | 20,90 € |

- | | | |
|-----|---|---------|
| 704 | 300 g Spargel mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise | 17,90 € |
| 705 | 500 g Spargel mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise | 24,90 € |

DAZU:

- | | | |
|-----|--------------------|---------|
| 707 | Gekochter Schinken | 8,90 € |
| 711 | Schweinemedallions | 12,90 € |
| 713 | Gegrillter Lachs | 17,90 € |
| 714 | Kalbsmedallions | 17,90 € |

Tagliatelle in
Spargelcreme-Weißweinsauce
mit feinen Spargelstücken und Parmesan 19,90 €



Unsere Weinempfehlung

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir Ihnen unseren speziellen Hauswein, einen Lugana mit blumiger Note. Ein universeller Begleiter zum Essen mit Finesse.

Lugana

0,2l 7,80 €



Als Dessert empfehlen wir Ihnen:

Eis mit frischen Erdbeeren und Sahne

7,80 €



INFOS ZUM SPARGEL

Spargelstangen sind die aus den Wurzelstöcken der Spargelpflanze nach oben treibenden Stengelsprosse. Er wird geerntet, sobald sich die Erdkruste leicht anhebt, so bleibt er weiß. Erntet man ihn etwas später, färbt der Spargel sich grün.

Die Spargelsaison beginnt, je nach Witterung, etwa Ende April und endet traditionell am 24. Juni, dem Johannistag. Auf diese Weise haben die Pflanzen eine ausreichende Regenerationszeit bis zum nächsten Jahr. Spargel war schon in der Antike etwas besonderes. Sein hoher Preis erhitze damals die Gemüter und so regelte der Kaiser Diokletian im Jahr 304 per Erlass den Spargelpreis.

Der Hauptgrund für den noch heute recht teuren Spargel liegt im Spargelanbau, der sehr aufwendig ist. Der Spargel braucht sehr viel Pflege.

Außerdem wird er meist noch von Hand gestochen. Unser Spargel ist ausschließlich erste Wahl und wird von hiesigen Bauern angebaut!

Bei uns gibt es nur handgeschälten Spargel!

Guten Appetit!