

Spargelwochen

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken

Salat von grünem und weißem Spargel
mit Avocadosalat an pikanter Orangen-Chili-Hollandaise

Stangenspargel gebacken im Teigmantel an Orangen-Chili-Hollandaise

Außergewöhnliche Spargelvariationen

Grüner Stangenspargel mit Schweinefilet
an Estragon-Mango-Hollandaise auf Bandnudeln

Grüner Stangenspargel mit Hähnchensaltimbocca
an Rosmarin-Hollandaise auf Bandnudeln

Gebratenes Welsfilet auf weißem Spargel serviert,
dazu eine fruchtige Cranberry-Hollandaise
und Korianderkartoffeln als Beilage

Weißer Stangenspargel mit einem gebackenem Landei,
dazu Serranoschinken mit einem Hauch von Bärlauchpesto an Kartoffelstampf

Dessert

Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanilleeis im Knuspermantel

Spargelwochen

Unsere Spargel Klassiker

250g frischer Stangenspargel
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

400g frischer Stangenspargel
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

dazu empfehlen wir Ihnen:

Katenschinken/Kochschinken

Rührei

Hähnchensteak 180 g

Schweineschnitzel

Maischolle

Rumpsteak 180 g

„Der Spargelteller“

mit Katenschinken, gekochtem Schinken und Kräuterrührei

Pinsa

Ein länglich-ovaler Teigfladen aus verschiedenen Mehlsorten

Alle Pinsen sind bei uns mit einer Crème fraîche Base und überzogen mit Sauce Hollandaise

Spargel Pinsa

belegt mit Spargelstücken und Katenschinken

Räucherlachs Pinsa

belegt mit Spargelstücken und Räucherlachs

Tomaten Pinsa

belegt mit Spargelstücken und Bruschetta-Salat