

Spargel “König der Gemüse“

Schon vor etwa 2000 Jahren war Spargel aufgrund seiner blutreinigenden und entwässernden Eigenschaften als Naturheilmittel bekannt und wurde in Klostergärten als Heilpflanze angebaut. Heute schätzt man ihn vor allem wegen seines ungemein feinen Geschmacks und seiner zarten Stangen rund um den Erdball – in Europa wie in Amerika, in Asien wie in Afrika. Doch das Sprichwort „Andere Länder – andere Sitten“ gilt auch beim Spargel: während die zarten Stangen in Deutschland „ganz weiß“ am begehrtesten sind, liebt man sie anderswo meist würzig- aromatisch als Grünspargel. Dies besitzt wahrhaft königliche Tradition. Dennoch war im 17. Jahrhundert der grüne Spargel uneingeschränkter Herrscher auf dem Tisch der Fürstenhäuser und Klöster in Europa.

Die Methode, den Spargel durch das Kultivieren unter der Erde zu bleichen, kam erst Ende des vorigen Jahrhunderts in Mode. Inzwischen gibt es eine Vielzahl von Spargelrezepten, wobei er frisch gestochen am allerbesten mundet.

Spargelsamtsüppchen

grüner & weißer Spargel | Kresse | Weißburgunder | Bauernbaguette 7,50 €

Spargel - Bärlauchpasta

zweierlei Spargel | Frischei Pappardelle | Bärlauch aus dem Tharandter Wald
gehobelter Parmesan 18 €

1 Pfund weißer deutscher Premium Spargel 22 €

Bäckchen vom Original Iberico Schwein

eine zarte Spezialität in Madeirasofße geschmort | 250 g grüner & weißer Spargel 25 €

Spargel – Schinkenteller

250 g frischer deutscher Premium Spargel | gekochter Wacholderschinken | gratiniert mit Käse 22 €

250 g frischer deutscher Premium Spargel

Scheiben von gepökelter Rinderzunge 23 €

Wiener Schnitzel vom Weidekalb 27 €

Fang des Tages 24 €

**Zu allen Spargelgerichten reichen wir Petersilienschwenkkartoffeln,
wahlweise Sauce Hollandaise oder geklärte Butter**