



UNSERE SPARGELKARTE



SPARGELSAMTSÜPPCHEN

8€

weißer Spargel | Kresse | Weißburgunder | Bauernbaguette

SPARGEL – ERDBEERSALAT

18€

weißer Spargel | Balsamico Erdbeeren | Rucola | bunte Kerne

1 PFUND WEISSER DEUTSCHER PREMIUM SPARGEL

23€

SPARGEL – SCHINKENTELLER

22€

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

250 G FRISCHER DEUTSCHER PREMIUM SPARGEL MIT:

Scheiben von gepökelter Rinderzunge

25€

Fang des Tages

26€

Schnitzel „Wiener Art“

27€

Wiener Schnitzel vom Linumer Weidekalb

32€

Zu allen Spargelgerichten reichen wir Petersilienschwenkkartoffeln,
wahlweiße Sauce Hollandaise oder geklärte Butter.

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