



Spargel: „König der Gemüse“


Schon vor etwa 2000 Jahren war der Spargel aufgrund seiner blutreinigenden und entwässernden Eigenschaften als Naturheilmittel bekannt und wurden 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 den Tisch der Fürstenhäuser und Klöster in Europa. Die Methode, den Spargel durch das Kultivieren unter der Erde zu bleichen, kam erst am Ende des vorigen Jahrhunderts in Mode. Inzwischen gibt es eine Vielzahl von Spargelrezepten, wobei er frisch gestochen am allerbesten mundet.

Spargel - Erdbeeren - Salat

Feldfrischer grüner & weißer Spargel | Erdbeeren
bunter Pflücksalat | Walnüsse | Hollandaise – Zitrusfrüchte Dressing
ofenfrisches Baguette
12 € klein | 22 € groß

Spargelrahmsüppchen

Weißer & grüner Spargel | Kresse | Weißburgunder
ofenfrisches Baguette
9 €





Gebackene Spargel Schinkenröllchen

Weißer Spargel | gekochter Wacholderschinken | Käse
in Wiener Panade | Bärlauch Hollandaise

25 €

Weißer deutscher Premium Spargel

Spargel | Holländische Sauce | Petersilien Kartoffeln

250g | 23 €

500g | 27 €

**250 g weißer deutscher Premium Spargel mit
Schnitzel Wiener Art vom sächsischen Landschwein**

27 €

Scheiben von gepökelter Rinderzunge

27 €

Wiener Schnitzel

30 €

Spargel | Holländische Sauce | Petersilien Kartoffeln

Spargel - Bärlauch Pasta

Frischei Pasta | grüner Spargel | Kirschtomaten | Parmesan

Bärlauch Hollandaise

22 €

mit Färöer Lachs

30 €

Wahlweise auch mit geklärter Butter oder Bärlauch Hollandaise

