

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

weißer Spargel | Kresse | Weißburgunder | Baguette 8 €

„Spargel-Schinken-Baguette“

Spargel | Wacholderschinken | Käse überbacken | Pesto | ofenfrisches Baguette 18 €

Spargel-Erdbeer-Salat

Romanasalat | Spargel | Erdbeeren | Walnüsse | Vinaigrette 18 €

frischer deutscher Premium Spargel mit

Schnitzel Wiener Art vom Sächsischen Landschwein 26 €

Fang des Tages 26 €

Zu allen Spargelgerichten reichen wir Petersilienschwenkkartoffeln
wahlweise Sauce Hollandaise | Bärlauch Hollandaise (solange der Vorrat reicht)
oder geklärte Butter