



Spargel: „König der Gemüse“

Schon vor etwa 2000 Jahren war der 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 am Ende des vorigen Jahrhunderts in Mode. Inzwischen gibt es eine Vielzahl von Spargelrezepten, wobei er frisch gestochen am Allerbesten mundet.

Spargel-Erdbeer-Salat

Feldfrischer Spargel | Erdbeeren | bunter Pflücksalat

grüner Amazonas Pfeffer | ofenfrisches Baguette

12 € klein | 20 € groß

Spargelsamtsüppchen

Weißer Spargel | Kresse | Weißburgunder

ofenfrisches Baguette

9 €





Zweierlei Spargel im Backteig

Weißer und grüner Spargel

Holländische Sauce | Bärlauch-Feta-Dip

18 €

„Spargel-Schinken-Baguette“

Weißer Spargel | Wacholderschinken | gratinierter Käse

Bärlauch-Pesto | ofenfrisches Baguette

18 €

Weißer deutscher Premium Spargel

Spargel | Holländische Sauce | Petersilien-Kartoffeln

250g | 23 €

500g | 27 €

Frischer deutscher Premium Spargel mit

Schnitzel Wiener Art vom Sächsischen Landschwein

Spargel | Holländische Sauce | Petersilien-Kartoffeln

27 €

Erdbeer-Tiramisu

Sonnengereifte Erdbeeren | Löffelbiskuit | Amaretto

verfeinert mit einer Mascarponecreme

8 €

Wahlweise auch mit geklärter Butter oder Bärlauch-Hollandaise.

