

Spargelkarte 2017

Wir verarbeiten ausschließlich Spitzen-Bio-Stangenspargel vom Hof Ahlbrand aus Warendorf-Füchtdorf, der Wiege des münsterländischen Spargels.

Wir schülen unseren Spargel selbst, jede Stange unterliegt dementsprechend einer Qualitätskontrolle.

Die gereichte Sauce hollandaise ist ein Eigenprodukt, keine Tüten- oder andere Convenienceware!

Unsere „Hollandaise“ wird ausschließlich aus Eigelben und „guter“ Butter und unter Verwendung einer „Reduktion“ hergestellt.

Vorspeisen

Frische Spargelcremesuppe mit Sahne und Croutons € 7,50

Parfait von weißem Stangenspargel mit Rauchlachsrosette oder Schwarzwälder Schinken € 12,50

Unsere Traditionsgerichte:

„Westfälisches Spargelgericht“ Stangenspargel in Kochschinken gehüllt und mit feinem Ragout überbacken, dazu Röstkartoffeln € 24,50

„Schwäbisches Spargelgericht“ Stangenspargel auf Käsespätzle mit Schwarzwälder Schinken und gebackenen Crêpestreifen € 24,50

Unsere 2015er Kreation:

So isst unsere Pariser Verwandtschaft gerne ihren Spargel, gehüllt in Bayonner Schinken aus dem Aquitaine, mit einem feinen Kräutercrepe umwickelt und mit würzigem Käse überbacken, dazu reichen wir eine hausgemachte Eier-Vinaigrette, auf Wunsch Butterkartoffeln oder Baguette € 24,50

Die 2017er Kreation:

Spargel wie wir ihn gerne essen, mit Holländer Käse überbacken mit kleiner Schinkenauswahl und einer echten „Polnischen Soße“ aus Butter, Semmelbrösel, gekochtem Ei und Petersilie, dazu Butterkartoffeln € 24,30

Spargel klassisch:

Portion weißer Spitzen Stangenspargel mit zerlassener Landbutter, Sauce hollandaise und Butterkartoffeln € 18,80

** * **

Portion Spargel mit:

1 Putenbrust-Schnitzel € 20,80

2 Putenbrust-Schnitzeln € 24,00

Einer Portion gemischtem Schinken ca. 150g € 22,00

Schweinelendchen-Medaillons ca. 160-170 g € 25,00

Gebratenem Lachsfilet ca. 160g € 26,00

Guten Appetit!