

Spargelkarte 2018

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 € 7,70

** * **

*Parfait von weißem Stangenspargel mit Rauchlachsrosette
oder Schwarzwälder Schinken € 14,50*

Unsere Traditionsgerichte:

*„Westfälisches Spargelgericht“ Stangenspargel in Kochschinken gehüllt
und mit feinem Ragout überbacken, dazu Röstkartoffeln € 24,80*

** * **

*„Schwäbisches Spargelgericht“ Stangenspargel auf Käsespätzle mit Schwarzwälder
Schinken und gebackenen Crêpestreifen € 24,80*

Unsere 2015er Kreation:

*So isst unsere Pariser Verwandtschaft gerne ihren Spargel, gehüllt in Bayonner
Schinken aus dem Aquitaine, mit einem feinen Kräutercrêpe umwickelt
und mit würzigem Käse überbacken, dazu reichen wir eine hausgemachte
Eier-Vinaigrette, auf Wunsch Butterkartoffeln oder Baguette € 25,20*

Die 2018er Kreation:

*Stangenspargel „Mailänder Art“ auf gebratenen Kalbsscheiben
mit marinierter Tomate überbacken, dazu Butterkartoffeln € 27,50*

Spargel klassisch:

*Portion weißer Spitzen Stangenspargel mit zerlassener Landbutter,
Sauce hollandaise und Butterkartoffeln € 19,50*

** * **

Portion Spargel mit:

1 Putenbrust-Schnitzel € 21,50

2 Putenbrust-Schnitzeln € 24,80

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

Schweinelendchen-Medaillons ca. 160-170 g € 25,90

Gebratenem Lachsfilet ca. 160g € 28,90

Guten Appetit!