

Landhaus Füchtelner Mühle

Spargelkarte 2022

Wir verarbeiten ausschließlich weißen Spitzen-Bio-Spargel vom Spargelhof Ahlbrand aus Warendorf, der Wiege des münsterländer Spargels. Wir schälen unseren Spargel selbst, jede Stange unterliegt 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 € 8,20

Kleine Portion € 4,60

** * **

*Parfait von weißem Stangenspargel
mit Rauchlachs-Rosette und Cocktailsauce € 16,90*

Spargel klassisch:

*Portion weißer Stangenspargel mit zerlassener Landbutter,
Sauce hollandaise und Butterkartoffeln € 24,50*

Portion Spargel mit:

1 Schweinelendchen-Schnitzel € 29,50

2 Schweinelendchen-Schnitzeln € 35,00

einer Portion gemischtem Schinken ca. 150 g € 26,50

Gebratenem Lachsfilet ca. 160 g € 34,50

Unsere Spargelspezialitäten nunmehr seit 30 Jahren:

„Westfälisches Spargelgericht“

*Frischer Stangenspargel in Kochschinken gehüllt
und mit feinem Ragout überbacken, dazu Röstkartoffeln*

€ 29,90

** * **

„Schwäbisches Spargelgericht“

*Frischer Stangenspargel auf Käsespätzle
mit Schwarzwälder Schinken*

und gebackenen Crêpe-Streifen € 29,90