

# *Landhaus Füchtelner Mühle*

## *Spargelkarte*

*Hausgemachtes Spargelparfait an kleinem Salat  
mit Shrimpsgarnitur und Cocktailsauce € 12,50*

*\* \* \**

*Frische Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen € 6,50*

### *Frischer Stangenspargel*

*vom Spargelhof Ahlbrand aus Füchtdorf,  
der Wiege des westfälischen Spargels  
mit zerlassener Butter und Schwenkkartoffeln  
mit gemischter Schinkenplatte € 30,50  
mit 2 Schweinelendchen-Medaillons € 33,50*

*Aufpreis Sauce hollandaise, hausgemacht  
nur gute Butter + Eigelb-Emulsion € 2,50*

### *Unsere Klassiker:*

*Seit über 30 Jahren:*

*Unser „Westfälisches Spargelgericht“  
Spargel in Kochschinken gehüllt und mit feinem Ragout überbacken,  
dazu Röstkartoffeln € 34,50*

*Seit ca. 10 Jahren:*

*„Unser schwäbisches Spargelgericht“  
Stangenspargel serviert auf Käsespätzle  
mit frittierten Pfannkuchenstreifen und Schwarzwälder Schinken € 35,00*

*Aus dem Rezeptbuch unserer verstorbenen Tante Hilde  
auf Frankreich -lebte in der Nähe von Bordeaux-  
„Crepe d'Asperge au Jambon de Bayonne“  
Stangenspargel in Bayonner Schinken und Crepe gehüllt,  
dazu Kartoffelplätzchen € 36,00*

# *Landhaus Füchtelner Mühle*

## *Spargelkarte*

*Wir verarbeiten seit Jahren ausschließlich  
Stangenspargel in Spitzenqualität  
vom Spargelhof Ahlbrand in Warendorf*

### *Spargelsaison 2025*

*Unsere Spargelcremesuppe  
mit Croutons € 8,20*

*\* \* \**

*Portion frischer Stangenspargel -netto ca. 300g-  
mit Sauce hollandaise -kein Fertigprodukt-,  
Schwenkkartoffeln und gemischter Schinkenplatte  
€ 32,00  
oder*

*mit 2 gebackenen Schnitzeln vom Schweinefilet  
€ 36,20  
oder*

*mit 2 Schweinelendchenmedaillons (150-160g)  
€ 34,20*

*mit gebratenem Lachsfilet  
€ 37,00*

### *Unser Klassiker:*

*Unser traditionelles „Westfälisches Spargelgericht“  
eine Portion Stangenspargel in Kochschinken gehüllt  
und mit feinem Ragout überbacken,  
dazu Röstkartoffeln  
€ 34,50*

*Portion zerlassene Butter zusätzlich € 3,00*