

Landhaus Füchtelner Mühle

Spargelkarte

*Wir verarbeiten seit Jahren ausschließlich
Stangenspargel in Spitzenqualität
vom Spargel- und Fruchtehof Ahlbrand in Warendorf*

Spargelsaison 2024

*Unsere Spargelcremesuppe
mit etwas Sahne und Croutons € 8,50
Kleine Tasse € 6,20*

** * **

*Hopp's Spargelparfait
mit Meschedes luftgetrocknetem Knochenschinken
und Salatbouquet € 12,50*

*Portion frischer Stangenspargel
mit zerlassener Butter, Sauce hollandaise und Schwenkkartoffeln
mit gemischter Schinkenplatte € 36,00*

oder

mit 2 gebackenen Schnitzeln vom Schweinefilet € 36,00

oder

mit gebratenem Lachsfilet, ohne Haut und Gräten € 40,00

Unser Klassiker:

*Seit über 30 Jahren ein Selbstläufer zur Spargelsaison
Unser traditionelles „Westfälisches Spargelgericht“
eine Portion Stangenspargel in Kochschinken gehüllt
und mit feinem Ragout überbacken,
dazu Röstkartoffeln € 36,00*

** * **

Vegetarische Variante:

*250 g Stangenspargel auf „Florentiner Art“
serviert auf Blattspinat mit Käsesauce überbacken € 19,50*