

# Frischer Spargel

## vom Spargelhof Wenner

### **Königliches Gemüse – Frühlingsluft in Stangen – essbares Elfenbein**

Die Ägypter verwendeten den Spargel schon vor 4500 Jahren, Griechen und Römer kannten ihn seit dem 2. Jahrhundert v. Chr. Als Heilpflanze diente bevorzugt wildwachsender Spargel, der bis ins 19. Jahrhundert als solche verwendet wurde. Die Römer machten den Spargel zwar nördlich der Alpen bekannt, er geriet aber wieder in Vergessenheit. Erst im 16. Jahrhundert ist der Anbau wieder belegt - als teure Delikatesse.

#### **Zum warmwerden.....**

##### **Spargelcreme-Suppe mit einer Sahnehaube**

delikat und verliebenswürdig-  
halten Sie Ihr  fest  
und löffeln Sie mit geschlossenen Augen!  
6,90 €



#### **Zur Verführung.....**

##### **Frisch gekochter Spargel**

250g Normale Portion 14,90 €  
500g Große Portion 19,90 €

#### **wählen Sie dazu Ihre Lieblingsauce:**

**Sauce Hollandaise  
oder zerlassene Butter**

**Als Beilage Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln**

#### **das I-Tüpfelchen dazu ...**

-Kräuterrührei	4,90 €
-Gemischter Schinkenteller „Gekochter Schinken und Knochenschinken“	9,90 €
-Paniertes Schweineschnitzel	11,90 €
-Paniertes Hähnchenschnitzel	11,90 €
-Rumpsteak ca. 250g	22,90 €

##### **Spargelragout (vegetarisch)**

mit frischen Bandnudeln in feiner Creme  
15,90 €

##### **Spargelgratin „Bella-Italia“**

frischer Spargel mit Kochschinken, Tomatenscheiben und Käse gratiniert,  
dazu gebackene Kartoffelecken  
-da wird´s einem warm um´s Herz-  
16,90 €

##### **Spargel-Rösti (vegetarisch)**

feiner Spargel auf einem Riesenrösti, überzogen mit Sauce Hollandaise  
-Genuss für Ihren Gaumen-  
16,90 €