

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.



Spargelcreme-Suppe

mit einer Sahnehaube

6,90 €

Frisch gekochter Spargel

250g Normale Portion 16,90 €

500g Große Portion 22,90 €



wählen Sie dazu Ihre Lieblingsauce:

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Als Beilage: kleine Salzkartoffeln, Röstkartoffeln, Wedges oder Kroketten

dazu . . .

-Kräuterrührei	5,90
-Gemischter Schinkenteller „Gekochter Schinken und Knochenschinken“	9,90
-Paniertes Schweineschnitzel 150g	9,90
-Paniertes Hähnchenschnitzel 150g	9,90
-Rumpsteak ca. 180g	18,90

Spargel mal anders

3 Stangen frischer Spargel auf einer gebratenen Hähnchenbrust
mit Ananas und Curry-Sahne-Sauce

dazu Butterreis

19,90

Spargelgratin „Bella-Italia“

frischer Spargel mit Kochschinken, Tomatenscheiben und Käse gratiniert,
dazu gebackene Kartoffelecken

18,90 €