Spargelvergnügen

Das Menü
rund um den
heimischen Spargel

Buntes Dreierlei

Ein fein angemachter und garnierter Blattsalat,
Grün-weißer Spargelsalat mit Gemüsewürfeln und Radieschenscheiben
und knusprige Frühlingsröllchen als Trio, dazu Erdbeer-Chili-Chutney

Es grünt so grün

Spargelcremesuppe mit Bärlauch verfeinert
und mit weißen Spargelstückchen serviert im kleinen Weckglas

Grün-weiße Spargelplatte

Grüne und weiße Spargelstangen klassisch gegart und mit holländischer Soße überzogen,
dazu gibt's Schweinemedaillons auf Rahmchampignons und Kratzete frisch aus der Pfanne

oder

Spargel-Fisch-Gratin

Weiße Spargelstangen mit Lachsfilet auf gedünstetem Blattspinat
unter holländischer Soße gratiniert,
dazu gibt's die unschlagbaren Sesam-Kartöffelchen kross aus der Pfanne

oder

Spargelrisotto

Klassisches Risotto mit Spargelstückchen und feinem Spargelduft,
dazu gebratener grüner Spargel und Kräuterschaum

Frühlingsdessert

Erdbeersorbet auf Rhabarberkompott
mit Schlagsahne und hausgemachtem Eierlikör

Wir beziehen unseren Spargel
täglich frisch vom Mösbacher Feld
von unserem Nachbarn
Dreikirschenhof Doll in Mösbach

4-Gänge-Menü mit Fleisch oder Fisch € 50,00
4-Gänge-Menü vegetarisch € 45,00