



Spargelvergnügen



Das Menü rund um den heimischen Spargel

Es grünt so grün

Cremige Spargelsuppe gekrönt von Bärlauchpesto 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 Schweinemedallions auf Rahmpilzen und würzige Kratzete frisch aus der Pfanne

oder

Spargel-Fisch-Gratin

Weißer Spargelstangen schonend gegart, gekrönt von Lachsfilet auf gedünstetem Blattspinat unter holländischer Soße gratiniert, mit unschlagbaren neuen Sesam-Kartöffelchen kross angebraten

oder

Spargelrisotto

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



Frühlingsdessert

Erdbeersorbet auf Erdbeer-Rhabarberkompott mit Schlagsahne und hausgemachtem Eierlikör



Wir beziehen den Spargel täglich frisch vom Mösbacher Feld von unserem Nachbarn **Drei-Kirschenhof** Doll in Mösbach... morgens gebracht, abends gemacht ;-)

3-Gänge-Menü mit Fleisch oder Fisch € 49,00

3-Gänge-Menü vegetarisch € 45,00

Alle Gänge auch einzeln bestellbar

Unsere Weinempfehlung:

Springinsfeld
Weinhaus Julius Renner,
Oberkirch

1/4l € 6,90



Dem "seltzamen Springinsfeld", einem Weggefährten des Simplicius Simplicissimus verdankt der Wein "Springinsfeld" seinen Namen. Oberkircher Chardonnay als Hauptbestandteil, Klingelberger und etwas Rivaner ergeben zusammen diesen spritzigen, unkomplizierten Weißwein.

Frisch, spritzig, fröhlich, frech - eben wie der Springinsfeld selbst!
Frischer Trinkgenuss...