

## "Spargelzeit"

*Sagt die Kartoffel zum Spargel: "Ich bin größer, runder und schwerer als du! Warum bist du teurer?"  
"Ich hab eben Köpfchen!"*

### **Spargel-Creme-Süppchen** mit Spargel­einlage 6,90 €

\*\*\*

### **Lauwarmer gebratener Spargel** grün & weiß mit Pfirsich, Babyspinat, Büffelmozzarella und Feigensenf-Dressing 13,90 €

*Wussten Sie?*

Feigensenf ist eine „Fruchtsensaue“ - eine süß-scharfe Konfitüre aus reifen Feigen. In den 1960er Jahren wurde die Fruchtsensaue im Schweizer Kanton Tessin erstmals durch Wolfram Berge kreiert. Seitdem ist diese in vielen europäischen Ländern bekannt.

\*\*\*

### **Spargelrisotto** mit Frühlingsgemüse, grünem und weißem Spargel Wildkräutern und Himbeer-Vinaigrette 14,90 €

Auf Wunsch mit gebratenen Garnelen  
+ 4,50 €

*Wussten Sie?*

Kennzeichnend für fast alle Zubereitungsarten von Risotto ist, dass Mittelkornreis und Zwiebeln in Fett ange­dün­stet werden und in Brühe garen, bis das Gericht sämig ist, die Reiskörner aber noch bissfest, jedoch ausreichend gegart und nicht mehr hart sind. Je nach Rezept kommen noch Wein, Pilze, Meeresfrüchte, Fleisch, Gemüse, und Parmesan hinzu. In unserem Fall frischer Spargel.

\*\*\*

### **Weißer deutscher Spargel** mit jungen Kartoffeln und wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

½ Pfund Spargel - 15,90 €  
1 Pfund Spargel - 19,90 €

*Wählen Sie dazu!*

Gemischter Schinkenteller - 9,50 €  
2 kleine Kalbsschnitzel - 12,90 €  
Kross gebratenes Filet von der Lachsforelle - 12,90 €

\*\*\*

### **Weißer Schoko Crème brûlée** mit Muscovado, Erdbeersorbet und Erdbeersalat 7,50 €

*Wussten Sie?*

Drei Kilo Erdbeeren nascht jeder Deutsche durchschnittlich im Jahr. Mehr als eine Milliarde Erdbeeren reifen jährlich auf deutschen Feldern. Etwa 150 000 Tonnen ernten die Bauern jährlich in Deutschland, zwölf bis 15 Kilogramm Erdbeeren erntet ein guter Pflücker pro Stunde.