

LECKER, LECKER, Frühlingszeit ist Spargelzeit!

- Frische Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken und Mandelsahne

€ 5,50

- Spargelcremesuppe asiatisch

mit Curry und Kokosmilch, Garnele

€ 6,50

1 Pfd. (500 gr. brutto) frischer Stangenspargel

vom Spargelhof Schoster vom „**Bohmter Steinbrink**“

mit Butterkartoffeln, hausgemachte Sce. Hollandaise € 16,90

dazu:

geräucherter Landschinken

€ 7,50

Kräuterrührei

€ 3,50

gekochter Honigschinken

€ 5,90

zwei Schnitzel aus der Butterpfanne

€ 8,90

zwei Schweinemedallions vom Grill

€ 12,50

Rumpsteak vom Angusrind (200 gr.)

€ 14,90

gegrilltes Filet vom Flammflachs (200 gr.)

€ 14,90



„Landhausplatte“

frischer Stangenspargel vom

Spargelhof Schoster mit zweierlei Schinken,

Rührei, Sce. Hollandaise und Butterkartoffeln

€ 20,90

„Spargelstecher- Teller“

frischer Stangenspargel mit gebeiztem Nordmeerlachs, Rührei,

Petersilienkartoffeln, Sce. Hollandaise € 20,90

Aus der Vinothek:

Der „**Spargelwein**“ 2018er R & R – Rivaner- Riesling

Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden

Gl. 0.2

€ 5,50

Fl. 0.75

€ 16,00

- Tagliatelle mit gebratenem Spargel**
und Streifen von der Hähnchenbrust in Frischkäsecreme € 14,50
- „Spargelrösti“**
mit geräuchertem Nordmeerlachs
und einer Senf-Dill-Sauce an einem Salatbouquet € 15,50
- „Spargel- Salat“** bunter Spargel mit Polenta- Ecken,
Kirschtomaten, Parmesan und Bärlauch- Pesto € 15,50

Wissenswertes zum Spargel:

Schon die Ägypter schätzen den Spargel als „in der Liebe nützlich“. Das belegen zahlreiche Fresken der gebündelten Gemüsestange, die in den Grabkammern der Pharaonen vor rund 5.000 Jahren entstanden. Der wild wachsende, kräftig schmeckende *Asparagus acutifolius*, auch Dornenspargel genannt, wurde bereits heilkundlich vom griechischen Arzt Hippokrates aus Kos (ca. 460-370 v. Chr.) empfohlen. Diese älteste bekannte Erwähnung belegt die stopfende und harntreibende Wirkung des damals geschätzten Arzneimittels.

Auf ungefähr 21.100 ha Ertragsfläche in Deutschland werden etwa 112.000 t Spargel im Jahr angebaut, Mitte des 16. Jahrhunderts die ersten Spargelbeete im „Stuttgarter Lustgarten“ angelegt. Der „Durchschnitts- Deutsche“ verzehrt pro Kopf 1,5 Kg. Spargel pro Saison.

Wittlager Kartoffelplate - das Spezial- Die deutsche Antwort auf Pizza!!

Die Kartoffelplate besteht aus geriebenen Kartoffeln, die in der Pfanne gebacken werden, bestrichen mit einer Frischkäse- Quark- Creme mit frischen Kräutern und Gewürzen. Dann wird sie mit unterschiedlichen Auflagen belegt und mit Käse überbacken.

„Spargel“
mit frischem Spargel und gekochtem Heide-Honig-Schinken

„Bärlauch“
Ruccola, Bärlauchpesto und Streifen von der geräucherten Forelle

„Schinken“ geräucherter Landschinken mit Gemüsestroh und Ruccola

Jede Plate € **11,90**

... und dazu ein frischer Frühlings- Salat
mit unserem Hausdressing, knackig - frisch - gesund! € 3,90

