

Unser Spargelmenü

Selbstverständlich können alle Gerichte auch einzeln bestellt werden.

Salat vom deutschem Spargel mit Wildschinken
und Kräuter-Ei-Vinaigrette.

Klare Spargelsuppe mit eigener Einlage
und Schinkenknödel.

Gebackener grüner und weißer Spargel
mit geräucherter Lachsforelle aus der Wisper.

Frischer deutscher Spargel (geschält 300g)
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln.

Marmoriertes Spargelparfait
auf karamellisiertem Rhabarber.

3-Gang-Menü mit Suppe, HG und Dessert
4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, HG und Dessert
5-Gang-Menü



Zum Spargel servieren wir gerne zusätzlich:

- roher oder gekochter Schinken
 - Wildschinken
- gemischter Schinken (roh, gekocht und vom Wild)
 - Rumpsteak vom deutschen Färsen-Rind
- Filet von der Lachsforelle – aus der Wisper in Lorch
 - Schnitzel vom Kalbsrücken

Unsere Weinempfehlung zum Spargel (0,75 l)

2015 Riesling trocken

Sonderedition Landgasthaus Blücher aus dem Weingut Fetz

