

SAISONKARTE

Spargel

Die Spargelsaison ist kurz: Sie beginnt je nach Region frühestens Mitte März und endet traditionell immer am 24. Juni, den Johannistag. Danach muss die Pflanze ungestört wachsen, um Kraft für das nächste Jahr sammeln. Spargelstechen ist übrigens Handarbeit. Eine Maschine kann die Stangen nicht vorsichtig genug ausgraben - und auch nicht einschätzen, wo er gestochen werden muss. Das kann nur der Mensch.

Da bleibt uns nur noch eins zu sagen: Prost, Mahlzeit!

UNSERE SPARGEL GERICHTE

WEINEMPFEHLUNG

ROTLING
CASTELL-CASTELL
GLAS 0,2L / 7,90 €

DIE PERLAGE DIESES
ROTLINGS LEUCHTET IM
GLAS BESTÄNDIG UND
FEIN. DIESER SORTEN-
REINE DEUTSCHE WEIN
ZEIGT IM GLAS HERRLICH
DUFTIG NOTEN VON
FLIEDERN, VEILCHEN,
ROSE UND LAVENDELN.

**SPARGELCRÉMESÜPPCHEN
MIT SCHNITTLAUCH**
7 €

**PORTION SPARGEL
MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE**
19 €

**PORTION SPARGEL
MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE
TOPPING SÜDTIROLER SPECK**
25 €

**PORTION SPARGEL
MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE
TOPPING LACHSFORELLE**
26 €

**PORTION SPARGEL
MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE
TOPPING WIENER SCHNITZEL**
27 €

GUT ZU WISSEN

**SPARGEL IST AUSGE-
SPROCHEN GESUND. ER
BESTEHT ZU 93 PROZENT
AUS WASSER, ZU ETWA
ZWEI PROZENT AUS
PROTEINEN, ETWA VIER
PROZENT SIND KOHLEN-
HYDRATE UND NUR 0,2
PROZENT SIND FETTE.
SPARGEL HAT SOMIT
NUR 150 KALORIEN PRO
KILOGRAMM.**

