

*Hirschen Kohentannen*

# *Frühlingsangebot*

Wenn sich im Frühjahr der Boden langsam erwärmt, treibt die Spargelpflanze aus bis zu sechs Meter langen Wurzeln ihre Knospen senkrecht an die Erdoberfläche, wo sie verzweigte Triebe bilden. Diese Knospen sind die zum Verzehr geeigneten Spargelstangen. Sie bleiben so lange weiß, bis sie aus dem Erdboden wachsen.

Im Sonnenlicht verfärben sich die Spargelstangen zunächst ins Violette, um dann grün zu werden. Dies ist auch der Grund, warum es Bleichspargel (in weiß), violetten und Grünspargel gibt. Die Farbe des Spargels hat also nichts mit verschiedenen Pflanzenarten zu tun, sondern allein mit der Anbau- und Erntemethode.



## **Suppen**

Spargel-Velouté mit gebackenen Fleischstangen	18.50
Weisse Spargelsuppe	16.00
Grüne Spargelsuppe	13.00
Bärlauchsuppe	12.00

## **Salate**

Spargel-Blätterteigstangen mit Blattsalat	22.00
Spargelsalat mit Coppa	26.00
Spargel-Frühlingsrollen mit Blattsalat und Nussdressing	24.00
Gegrillter Spargel	25.00

*nappiert mit Orangen – Granatapfel – Feta*

## Vegetarisch

Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise	28.00
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise	38.00
Spargel Risotto	34.00
Bärlauch Risotto	24.00
Spargel Ravioli Fladen	38.00
Bärlauch Galetten mit Käsesauce und Spargelsprossen	36.00
Bärlauch Nudeln	27.00
Ricotta-Ei Ravioli auf weiss- grünem Spargel Ragout	45.00
Weisse Spargel mit Vinaigrette	30.00
Grüne Spargel mit Vinaigrette	26.00

## Hauptgänge

Blätterteigkissen gefüllt mit Kalbfleisch und Spargel	58.00
Kalbsparrard auf weiss-grünem Spargel mit Sauce Hollandaise	60.00
Poulet Spargel Tasche	48.00
Spargel Ravioli Fladen mit Speck	42.00

