



Spargel

Genuss



Spargelkarte

- | | |
|--|-------|
| 501. Spargelcremesuppe | 5,50 |
| 502. Spargel mit Sauce Hollandaise
<i>dazu Salzkartoffeln</i> | 10,90 |
| 503. Spargel mit Kochschinken
<i>dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise</i> | 14,90 |
| 504. Spargelschnitzel
<i>paniertes Schweineschnitzel mit Spargel,
Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln</i> | 16,90 |
| 505. Putenmedaillons "Rathauskeller Art"
<i>mit Spargel und Sauce Hollandaise,
dazu Salzkartoffeln</i> | 18,90 |
| 506. Spargel mit Schwarzwälder Schinken
<i>mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln</i> | 16,90 |
| 507. Zanderfilet (in Buttersauce)
<i>mit Spargel und Sauce Hollandaise,
dazu Salzkartoffeln</i> | 19,90 |
| 508. Schweinelendchen
<i>mit Spargel und Sauce Hollandaise,
dazu Salzkartoffeln</i> | 18,90 |
| 509. Argentinisches Rumpsteak
<i>mit Spargel und Sauce Hollandaise,
dazu Salzkartoffeln</i> | 26,90 |
| 510. Portion Spargel
<i>mit Sauce Hollandaise</i> | 9,50 |

Bitte stellen Sie sich Ihren Salat an unserem großen Salat-Bufferet nach Ihrem Geschmack selbst zusammen!



Spargel

Das kostbare Gemüse im Frühling

Spargel wurde schon im Altertum wegen seiner entwässernden Eigenschaften als Naturheilmittel geschätzt und in Klostergärten als Heilpflanze angebaut.

Heute ist der Spargel besonders wegen seines ausgesprochen feinen Geschmacks und seiner Zartheit so beliebt.

Hierzulande steht der weisse Spargel im Vordergrund, der grüne Spargel gewinnt allerdings an Popularität.

Die Ernte dauert in Deutschland traditionell von Anfang Mai bis zum 24. Juni. Geerntet wird der begehrte Spargel vorzugsweise früh am Morgen per Hand. Grundsätzlich gilt: Je gleichmässiger die Stangen gewachsen sind, desto höher ist die Qualität.

Wir wünschen Ihnen rundherum viel Genuss und guten Appetit.