

SPARGEL - ASPARAGUS



Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt.

Spargel ist eine mehrjährige Pflanze, bei der nur der etwa 35 cm tief unter der Erdoberfläche liegende Wurzelstock (Rhizom) überwintert. Jährlich im Frühjahr treibt Spargel mehrere Sprossen, die als Spargel geerntet werden. Der kulinarisch genutzte Spargel ist also ein Stengelspross der Spargelpflanze.

Der Ursprung des Spargels liegt vermutlich in Vorderasien. Dort wächst er in sandigen Meeresdünen und feuchtsandigen Flusstälern. Von hier aus verbreitete er sich nach West-, Mitteleuropa und Nordafrika.

Spargel-Salat mit Flusskrebse und Cherrytomaten in Schnittlauchvinaigrette auf Blattsalaten der Saison 14,50 ^{B,J}
Asparagus salad with crayfish and cherry tomatoes in chives dressing with leaf lettuce

Spargelcrèmesuppe
mit gehobelten Mandelblättern und gebackenem Rucola 5,50 ^{G,H,I,L}
Cream soup of asparagus with shaved almonds and fried rocket

Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel in Bärlauchschaum mit Kirschtomaten 14,50 ^{A1,C,G,L}
Tagliatelle pasta with green and white asparagus, wild garlic foam and cherry tomatoes

Maischolle

Die Scholle gehört zu den Plattfischen, ebenso wie Seesunge und Steinbutt. Die Scholle ist ein besonders beliebter Plattfisch, aber in keinem Monat hat sie so Saison wie im Mai. Sie ist zu dieser Zeit nämlich besonders zart, saftig und schmeckt einfach unvergleichlich gut.

Scholle Finkenwerder Art
Mit Speck und Zwiebel gebraten an kleinen Nusskartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 22,00 ^{A1,G}
Fried European plaice with bacon and onions, served with small potatoes and leaf lettuce in yoghurt dressing

Frischer weißer Stangenspargel
Serviert mit neuen Kartoffeln und wahlweise zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise ^{C,G}
White asparagus with new dishes potatoes, melted butter or sauce Hollandaise

Portion 250g Natur 12,50

Portion 500g Natur 19,00

Portion 250g mit Chili-Landschinken und gekochtem Schinken 17,50
With chili ham and boiled ham

Portion 250g mit gebratenem Fjordlachsforellenfilet und Bärlauchschaum 27,50 ^{A1,I,L}
With grilled salmon and wild garlic foam

Portion 250g mit ca. 200g Rumpsteak und Pfeffersauce 31,50 ^{A1,I,L}
With grilled sirloin steak and pepper sauce

Portion 250g mit ca. 200g Rinderfiletsteak und Pfeffersauce 36,00 ^{A1,I,L}
With grilled filet steak and pepper sauce