

## Spargelkarte 2023

- je nach Verfügbarkeit -

### **Cremesuppe von Wackernheimer Bio-Spargel**

Der erste Bio-Spargel von Familie Speth ist da. Er braucht immer ein wenig länger als anderer Spargel, weil er in Wackernheim auf Mutterboden wächst, wo er nicht so schnell emporschießt wie auf den typischen Sandhügeln. Geschmacklich ist ihm das aber von Vorteil. Mit einem Schuss Sahne und frittiertem Bio-Lauch als Suppeneinlage.

**8,50 €**

### **Salat von grünem Bio-Spargel mit hausgemachtem Hirschschinken**

Die ersten grünen Stangen servieren wir Ihnen blanchiert und mit Mayonnaise angemacht auf Pumpernickel sowie fein geschnittenem Hirschschinken von Langener Damwild.

**9,70 €**

### **Hausgemachte Spargelterrinen mit Pumpernickel und Kräutersoße**

Terrine aus zweierlei Spargel im Lauchmantel. Zweierlei, weil eine Spargelcreme für den Verbund sorgt und Stangen als Einlage fungieren.

**9,50 €**

### **Wackernheimer Bio-Spargel mit hausgemachter Hollandaise**

Zum Wackernheimer Bio-Spargel reichen wir Pellkartöffelchen aus Bruchköbel und hausgemachte Hollandaise aus Hüttenthaler Butter und Bio-Eiern. Echtes Handwerk, das man hoffentlich schmeckt. Wer noch hausgemachten Schinken aus Romroder Schweinen (+4 Euro) oder zarte Hühnerbrust aus Rockenberg (+8 Euro) möchte, zahlt den in Klammern stehenden Aufpreis.

**18,00 €**

### **Risotto mit Spargel der Familie Speth**

Spargelrisotto ist nicht gleich Spargelrisotto. Denn unser Reis ist aus Dinkel und der Spargel bio. Cremig wird er darüberhinaus nicht wie üblich mit Butter, sondern mit Mascarpone, weil es der Farbe des Gerichtes und des Gemüses entgegenkommt. Wie immer richten wir auf flachen Tellern an, damit sich der heiße Bio-Dinkel großflächig ausbreitet und rasch abkühlt. So zieht erstens die Stärke an, was einen Verzehr mit der Gabel ermöglicht und sie verbrennen sich nicht den Gaumen.

**16,50 €**

### **Bärlauchgnocchi mit Spargel und geräucherter Silvaner-Beurreblanc**

Es ist schon verrückt, wieviel Arbeit manchmal in so einem Gericht steckt. Zum Glück wird die etappenweise verrichtet, dann fällt uns das in der Küche nicht so auf. Aber vom Bärlauchsammeln, über das Kartoffelschälen und -kochen, das Formen jedes einzelnen Gnocchos, dem Räuchern der Butter, dem Schälen des Spargels, etc. ist man so lange beschäftigt, dass man hofft, die Mühe lohnt sich auch.

**17,50 €**

(Preise inkl. 7% Mehrwertsteuer)

### **Frikassee von Rockenberger Geflügel der Familie Antony**

Die Keulen unserer letzten Hühnerlieferung haben wir in Geflügelbrühe weichgekocht. Die ist dann zu Frikasseesoße weiterverarbeitet worden, in der wir wiederum das gezupfte Huhn mit Wackernheimer Bio-Spargel servieren. Dazu reichen wir Reis, der sich mit der cremigen Soße vollsaugen kann und einen Beilagensalat.

**22,90 €**