

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Bornheimer Ratskeller. Endlich ist es soweit: der Spargel ist dauerhaft da und mit ihm unsere separate Spargelkarte. Sie finden die entsprechenden Gerichte auf der gleichen Seite direkt im Anschluss. Dabei ist zu beachten, dass wir je nach Verfügbarkeit der Zutaten und Appetit unserer Gäste nicht immer alles anbieten können. Bitte haben Sie Verständnis, falls bei Ihrem Besuch die Auswahl variiert.

Gruß aus der Küche, Mario Furlanello und das tolle Team des Bornheimer Ratskellers

Spargelkarte

Cremsuppe von Wackernheimer Bio-Spargel **9,50€**

Für unsere Spargelsuppe nehmen wir Familie Speth ihren Spargelbruch ab. Der so recht hohe Gemüseanteil unserer Suppe macht die übliche glutenhaltige Mehlschwitze für die Bindung überflüssig. Und auch auf Sahne haben wir verzichtet, sodass die Suppe sogar vegan ist. Mit Spargelabschnitten und Bärlauchcroutons.

Salat von weißem und grünem Bio-Spargel mit Haselnusscreme **13,90€**

Die ersten grünen Spargel sind rar. Also gestalten wir eine gemischte Vorspeise damit, dann braucht man nicht soviel davon. Kurz blanchiert werden die Stangen mit einer Creme aus Nussöl mariniert und mit Haselnusscrunch und Ei serviert.

Grünes Sößchen mit Tatar von Lachsforelle und Spargel **15,90€**

Für diese Vorspeise haben wir die sieben Kräuter der Grünen Soße zu einem dickflüssigen Sud verarbeitet, in dem die fein gehackte Lachsforelle der Familie Rameil badet. Mit Salat von Wackernheimer Bio-Spargel.

Dinkel-Risotto mit Spargel der Familie Speth **19,00€**

Spargelrisotto ist nicht gleich Spargelrisotto. Denn unser Reis ist aus Dinkel und der Spargel bio. Das gibt es nur selten im Rhein-Main-Gebiet. Cremig wird er wie üblich mit Butter, aber die Zugabe von Kartoffelwürfelchen bindet noch etwas mehr Flüssigkeit, sodass es noch schlotziger wird. 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. Mit Schnittlauch.

Wackernheimer Bio-Spargel mit echter Sauce Hollandaise **25,50/28,90€**

Der Klassiker unter den Spargelgerichten. Wir servieren sorgsam geschälten Bio-Spargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise aus guter Hüttenthaler Butter und einer selbstgekochten Reduktion aus rheinhessischem Riesling. Mit Bio-Drillingen vom Birkenhof. Und gegen einen Aufpreis mit hausgemachtem Kochschinken von Romroder Schweinen, der nur ein wenig Rauch, Pökelsalz und Naturgewürze gesehen hat.