

Landhaus Füchtelner Mühle

Spargelkarte 2019

Wir verarbeiten ausschließlich weißen Spitzen-Bio-Spargel vom Spargelhof Ahlbrand aus Warendorf-Füchteldorf, der Wiege des münsterländer Spargels. Wir schälen unseren Spargel selbst, jede Stange unterliegt einer Qualitätskontrolle. Die gereichte Sauce hollandaise ist ein Eigenprodukt, keine Tüten- oder andere Convenienceware! Unsere „Hollandaise“ wird ausschließlich aus Eigelben und „guter“ Butter und unter Verwendung einer „Reduktion“ hergestellt.

Vorspeisen

Frische Spargelcremesuppe mit Sahne und Croutons € 7,70

** * **

*Parfait von weißem Stangenspargel
mit Rauchlachs-Rosette oder Schwarzwälder Schinken € 12,50*

Unsere Traditionsgerichte:

*„Westfälisches Spargelgericht“ Stangenspargel in Kochschinken gehüllt
und mit feinem Ragout überbacken, dazu Röstkartoffeln € 24,90*

** * **

*„Schwäbisches Spargelgericht“ Stangenspargel auf Käsespätzle
mit Schwarzwälder Schinken und gebackenen Crêpe-Streifen € 24,90*

** * **

„Französisches Spargelgericht“

*So isst unsere Pariser Verwandtschaft gerne ihren Spargel, gehüllt in Bayoner
Schinken aus der Aquitaine, mit einem feinen Kräuter-crêpe umwickelt
und mit würzigem Käse überbacken, dazu reichen wir eine hausgemachte
Eier-Vinaigrette, auf Wunsch Butterkartoffeln oder Baguette € 26,90*

** * **

„Die Aktuelle Kreation“ . . .

*. . . ist unser persönlicher Favorit, selber kreiert, ausprobiert und für „Lecker“ empfunden.
Gebratenes Jungschweinrücken-Steak mit leicht angebratenem Grünspargel
und mit Gorgonzola überbacken, dazu Gratinkartoffeln € 19,90*

Spargel klassisch:

*Portion weißer Stangenspargel mit zerlassener Landbutter,
Sauce hollandaise und Butterkartoffeln € 18,50*

Portion Spargel mit:

1 Schweinelendchen-Schnitzel € 20,90

2 Schweinelendchen-Schnitzeln € 25,50

Einer Portion gemischtem Schinken ca. 150 g € 20,00

Schweinelendchen-Medaillons ca. 170-180 g € 26,00

Gebratenem Lachsfilet ca. 160 g € 27,80