

Landhaus Füchtelner Mühle

Spargelkarte

*Hausgemachtes Spargelparfait an kleinem Salat
mit Shrimpsgarnitur und Cocktailsauce € 12,50*

** * **

*Frische Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen € 6,50
Portion frischer Stangenspargel*

Frischer Stangenspargel

*vom Spargelhof Ahlbrand aus Füchtdorf,
der Wiege des westfälischen Spargels
mit zerlassener Butter und Schwenkkartoffeln
mit gemischter Schinkenplatte € 30,50
mit 2 Schweinelendchen-Medaillons € 33,50*

*Aufpreis Sauce hollandaise, hausgemacht
nur gute Butter + Eigelb-Emulsion € 2,50*

Unsere Klassiker:

Seit über 30 Jahren:

*Unser „Westfälisches Spargelgericht“
Spargel in Kochschinken gehüllt und mit feinem Ragout überbacken,
dazu Röstkartoffeln € 34,50*

Seit ca. 10 Jahren:

*„Unser schwäbisches Spargelgericht“
Stangenspargel serviert auf Käsespätzle
mit frittierten Pfannkuchenstreifen und Schwarzwälder Schinken € 35,00*

*Aus dem Rezeptbuch unserer verstorbenen Tante Hilde
auf Frankreich -lebte in der Nähe von Bordeaux-
„Crepe d'Asperge au Jambon de Bayonne“
Stangenspargel in Bayonner Schinken und Crepe gehüllt,
dazu Kartoffelplätzchen € 36,00*