

Spargelzeit in Pillnitz



Spargel: "König der Gemüse"

Schon vor etwa 2000 Jahren war Spargel aufgrund seiner blutreinigenden und entwässernden Eigenschaften als Naturheilmittel bekannt und wurde in Klostergärten als Heilpflanze angebaut. Heute schätzt man ihn vor allem wegen seines ungemein feinen Geschmacks und seiner zarten Stangen rund um den Erdball – in Europa wie in Amerika, in Asien wie in Afrika. Doch das Sprichwort „Andere Länder – andere Sitten“ gilt auch beim Spargel: Während die zarten Stangen in Deutschland „ganz weiß“ am begehrtesten sind, liebt man sie anderswo meist würzig- aromatisch als Grünspargel. Dies besitzt wahrhaft königliche Tradition. Dennoch war im 17. Jahrhundert der Grüne Spargel uneingeschränkter Herrscher auf dem Tisch der Fürstenhäuser und Klöster in Europa. Die Methode, den Spargel durch das Kultivieren unter der Erde zu bleichen, kam erst Ende des vorigen Jahrhunderts in Mode. Inzwischen gibt es eine Vielzahl von Spargelrezepten, wobei er frisch gestochen am allerbesten mundet.

Liebe Gäste

Wir verwenden ausschließlich feldfrischen deutschen Premium Spargel.

Spargelsamtsüppchen

Spargel­einlage, Kresse, Weißburgunder, Bauernbaguette 6,00 €

Bärlauchrahmsüppchen

Feines Rahmsüppchen mit frischem Bärlauch 5,50 €
mit Schinkenstreifen 6,00 €

„Spargel - Erdbeersalat“ **

Leicht karamellisierter Spargel mit Zitronen - Vanille­vinaigrette, Erdbeeren, vielen Gartenkräutern und gerösteten Wallnüssen dazu Ofenfrisches Bauernbaguette 15,00 €

Spargel - Schinkenteller**

frischer Spargel und gekochter Schinken gratiniert mit Käse, Petersilienkartoffeln und Hollandaise 250 g 18,00 €
500 g 21,00 €

Portion frischer Spargel mit Sächsischen Bauernkartoffeln,

250 g 15,00 €
500 g 18,00 €

Frischer Spargel mit Sächsischen Bauernkartoffeln und...

Scheiben von gepökelter Rinderzunge 250 g 20,00 €
500 g 23,00 €

Schnitzel Wiener Art 250 g 22,00 €
500 g 25,00 €

Wahlweise mit Holländischer Soße, Nussbutter oder Bärlauch-Hollandaise*

*So lange der Vorrat reicht.

** Bitte haben sie Verständnis das auf Grund der Rezeptur und Küchenablaufs die Speisen nicht ergänzt oder verändert werden können.

