

## **Spargelkulinarium 2019**

Cocktail von Spargel und Eismeergarnele

Spargel im Schinken-Käsemantel

Milchkalb, Spargel, Rucola und Mango-Dressing

Creemesuppe vom Spargel auf Lachstartar

Hausgemachte Nudeln in Spargel-Morchel-Ragout

Gebratenes Zanderfilet auf Spargel mit Orangen-Estragonsauce

Kalamansisorbet

Filet vom Hunsrücker Weiderind mit Sauce Choron  
sautiertem grünem Spargel und neuen Kartoffeln

oder

Auf der Haut gebratene Perlhuhnbrust mit Kräuterhollandaise  
Spargel und neuen Kartoffeln

Himbeerschnitte an erfrischendem von Erdbeere und Minze