

Es spargelt im Waschhaus Alt-Köpenick

Oh du schöne Spargelzeit... Habt Ihr das schon gewusst?

Das „Spargelzeitalter“ begann nicht wegen des kulinarischen Genusses, sondern vorerst wegen der heilsamen Bestandteile dieser Pflanze, weswegen sich der Spargel auch vorzüglich zur Zubereitung von gesunder Kost eignet. Die älteste schriftliche Erwähnung fand der Spargel (asparagus officinalis) deswegen auch nicht in Kochbüchern, sondern in Kräuter- und Heilbüchern.

Und jetzt heißt's probieren und genießen, was unser Küchenchef so alles verspargelt hat!

Vorspeisen

*Maultaschen gefüllt mit grünem Spargel auf Basilikumpesto
und frisch gehobelten Parmesan*

9,90 €

Gebratener Spargel mit Balsamico abgelöscht und Honig verfeinert an Wildkräutersalat

13,80€

Hauptgang

*Maultaschen gefüllt mit Ziegenkäse und Honig
dazu Beelitzer Spargel, Sauce Hollandaise und Beilagensalat*

13,50 €

Flammkuchen mit Spargel und Landrauchschinken

13,90 €

Beelitzer Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

14,50 €

*Beelitzer Spargel an Sauce Hollandaise
mit Koch - und Landrauchschinken dazu Salzkartoffeln*

15,90 €

Gebackene Entenbrust mit Beelitzer Spargel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

16,50 €

*Cordon-bleu vom Schwein mit Beelitzer Spargel,
Sauce Hollandaise dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur*

16,90 €

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in geklärter Butter wellig gebacken
dazu Beelitzer Spargel, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln*

23,90 €

Gebratene Maischolle dazu Beelitzer Spargel, Speckbutter und Bratkartoffeln

16,80 €

Unser Spargel wird im eigenen Sud vakuum gegart!