

## *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 officialis*) 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*

*Spargelcremesuppe mit Brotcroûtons*

5,80 €

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

9,90 €

*Gebratener Spargel mit Balsamico abgelöscht und Honig verfeinert an Wildkräutersalat*

13,80 €

### *Hauptgang*

*Flammkuchen mit Spargel und Landschinken*

12,90 €

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

13,60 €

*Beelitzer Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln*

14,50 €

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

15,90 €

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Beelitzer Spargel,  
Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln*

23,90 €

*Maischolle gebraten mit Beelitzer Spargel,  
Speckbutter und Bratkartoffeln*

17,80 €