



SPARGELZEIT IM ALTEN FÄHRHAUS

Namen wie „königliches Gemüse“ oder „weißes Elfenbein“ spiegeln seine Bedeutung auf der Speisekarte wider. Er ist schlichtweg eine Delikatesse.

Wir beziehen unseren Spargel ausschließlich vom Gut Augustenhof aus Osdorf. Und die Familie von Baudissin als genussvolle Spargelesser bauen diesen dort selbst an.

Hierbei lassen sie höchste Sorgfalt walten, damit der Spargel so schmeckt, wie wir ihn lieben. Weißer Spargel ist bei uns im Norden die beliebteste Spargelsorte. Um ihn hell zu erhalten, wird er auf warmen, sandigen, lockeren Erddämmen kultiviert. Kurz bevor der Spargelsspross den Erdwall durchbricht, wird die Spargelstange sorgsam von Hand freigelegt und mit einem speziellen Spargelmesser gestochen.

Im Fährhaus verarbeiten wir Klasse I Spargel mit größter Sorgfalt und Liebe.

SPARGELCREMESUPPE <i>mit Blätterteigstange</i>	6,50€
500GR. (ROHGEWICHT) STANGENSPIRGEL PUR	
<i>Mit hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter & Petersilienkartoffeln</i>	19,80€
<i>Dazu eine Portion Katenschinken</i>	6,00€
SCHWEINEFILETSCHNITZEL <i>an Stangenspargel</i>	
<i>Dazu eine Sauce Hollandaise & Petersilienkartoffeln</i>	27,00€
„HEINRICH‘S BURGER“	
<i>Blätterteigkissen gefüllt mit Kartoffel-Kresse-Püree, Stangenspargel & Schweinefiletmedaillons</i>	
<i>Mit Sauce Hollandaise napiert</i>	27,00€
HÄHNCHENBRUSTMEDAILLONS <i>an gebratenem Spargel</i>	
<i>Dazu Sauce Bernaise & Bandnudeln</i>	26,50€
MEERFORELLEN- UND BARSCHFILET <i>von unserer Schlei-Fischerfamilie Ross</i>	
<i>Mit Stangenspargel, Sauce Bernaise & Röstkartoffeln</i>	30,00€
SPARGEL-GEMÜSE-RAGOUT <i>im Kräuterflädle</i>	17,50€
MIT HONIG & MINZE MARINIRTER SPARGELSALAT	
<i>Und Rhabarberkompott an Creme Caramel</i>	7,50€