

Mir lieba Schbargl

Vom 24. April bis 31. Mai ist Spargel-Zeit im Schwarzwald Hotel

Spargel hat in unserer Region eine lange Tradition.

Bereits im 17. Jahrhundert ließ Fürst Carl Theodor in seiner Sommerresidenz
in Schwetzingen Spargel züchten.

In Bonndorf im Schwarzwald gibt es auf 850 Meter Höhe ein ganz besonderes Spargelfeld, das
jedes Jahr wieder von selbst wächst und allen Rätseln aufgibt – der Schwarzwälder Wild-Spargel.

Spezialitäten aus unserer Region

Schwäbischer Salat vom grünen & weißen Spargel, Kirschtomaten auf frischem Blattsalat
Baguette & Butter
€ 15,80

Spargelcremesuppe mit gebratenen grünen Spargel
€ 7,50

Freudenstädter Spargeltoast
Weißer Spargel & gekochter Schinken auf Toast, gratiniert mit Sauce Hollandaise & Käse
€ 17,80

Spargel-Gratin
Weißer Spargel, gekochter Schinken, kleine Kartoffeln überbacken mit Sauce Hollandaise
€ 15,80

Grüner Spargel
Gebraten mit kleinen Kartoffeln, pochierten Ei und Sauce Hollandaise
€ 16,90

300 Gramm weißer Spargel
Im Kräuterpfannkuchen mit Sauce Hollandaise
€ 19,80

Weißer Spargel „Freudenstädter Art“
mit kleinen Kartoffeln, Schwarzwälder Schinken, gehacktem Ei & zerlassener Butter
€ 21,90

An Guada! - Guten Appetit!

Unser Mehl kommt aus der Jägermühle in Hallwangen
Eier vom Hofladen Braun in Pfalzgrafenweiler