

Spargelessen in der Rotisserie – 17. und 18. Juni 2020

Nach einigen Wochen und Monaten des Abstands haben wir vorsichtig die ersten Versuche in Richtung „Normalität“ gewagt und das geplante Spargelmenü in der **Rotisserie du Sommelier** eingenommen. Selbstverständlich unter den aktuell geltenden Hygienevorschriften, daher haben wir das Treffen auch auf zwei Abende aufgeteilt.

Dieses Jahr stand das Menü unter dem Motto „Spargel trifft Pfalz“. Thomas Friedrich hat zu folgenden köstlichen Speisen wunderbare begleitende Weine namhafter Winzer aus der Pfalz, wie z. B. Brenneis-Koch, Dr. Bürklin-Wolf oder Jakob Pfleger, auserwählt:

Knusperstrudel von Blut- und Leberwurst auf grünem Spargelsalat in Traubenvinaigrette

Deidesheimer Kartoffel-Riesling-Süppchen mit geräuchertem Bachsaibling

Spargel-Saumagen & Leberknödel auf weißem Spargel an Sauce Hollandaise

Cremiges Grießnockerl auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Blut- und Leberwurst stammten von Metzger Hambel aus Wachenheim und der Spargel kam frisch aus der hiesigen Region, vom Beckmanns Hof in Kirchhellen.

