

SPARGELVARIATIONEN

Slowfood am 12. Mai

Vorspeise

*Gebackener Spargel in Käsekruste und
Sauerampfer-Dipp oder
Zitronenmelisse-Pesto*

*Karamellisierter Spargel mit Sesam und
evtl. Thunfisch carpaccio*

Spargelsuppe



Hauptgang

Spargel

Schnitzel

Auf grünem Tee geräucherte Lachsforelle

Sauce Hollandaise mit Zutaten aus der Region

Ableitungen auf Wunsch Sauce maitaise, Sauce Divine (mit Trüffel) oder Sauce Mousseline oder wir probieren eine hessische Variante mit Frankfurter Kräutern

Hausgemachte Nudeln (mit Thymian)

Gekochte Kartoffeln

Dessert

Erdbeeren mit Basilikumschaum

Spargel panna cotta

Vanilleeis mit Rhabarberkompott

Creme brulee oder catalan

Je nach Teilnehmeranzahl und Budget werden wir nur eine Auswahl kochen.