

LECKER, LECKER, DER ERSTE FRISCHE SPARGEL IST DA!



- Frische Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken und Mandelsahne

€ 5,50

1 Pfd. (350 gr. geschält) frischer Stangenspargel

vom Spargelhof Schoster

mit Butterkartoffeln, hausgemachte Scc. Hollandaise

€ 15,90

dazu:

geräucherter Landschinken

€ 5,50

Kräuterrührei

€ 3,50

gekochter Honigschinken

€ 5,50

Schnitzel aus der Butterpfanne

€ 5,90

Schweinemedallions vom Grill

€ 6,90



„Landhausplatte“

frischer Stangenspargel vom Spargelhof Schoster
mit zweierlei Schinken, Rührei, Scc. Hollandaise

und Butterkartoffeln

€ 19,90

Da wir viel Wert auf Produkte aus unserer Region legen, beziehen wir den erstklassigen Spitzenspargel vom **Hof Schoster, Rabber**, ebenso wie Kartoffeln und Eier.

Auf einer Fläche von ca. 3 ha wird auf dem Hof Spargel angebaut. Die Eier stammen von ca. 850 Legehennen in Freilandhaltung, alle Hennen haben täglich freien Zugang zur Hühnerwiese und können so ihren natürlichen Verhaltensweisen, wie scharren, picken und „sandbaden“ nachgehen. Das Futter für die Tiere wird aus hofeigenem Getreide zusammengestellt.

Zum Spargel:

Schon die Ägypter schätzen den Spargel als „in der Liebe nützlich“. Das belegen zahlreiche Fresken der gebündelten Gemüsestange, die in den Grabkammern der Pharaonen vor rund 5.000 Jahren entstanden. Der wild wachsende, kräftig schmeckende *Asparagus acutifolius*, auch Dornenspargel genannt, wurde bereits heilkundlich vom griechischen Arzt Hippokrates aus Kos (ca. 460-370 v. Chr.) empfohlen. Diese älteste bekannte Erwähnung belegt die stopfende und harntreibende Wirkung des damals geschätzten Arzneimittels.

Auf ungefähr 21.100 ha Ertragsfläche in Deutschland werden etwa 112.000 t Spargel im Jahr angebaut, Mitte des 16. Jahrhunderts die ersten Spargelbeete im „Stuttgarter Lustgarten“ angelegt.

Der „Durchschnitts- Deutsche“ verzehrt pro Kopf 1,5 Kg. Spargel pro Saison.