

Spargelzeit

*deutscher Stangenspargel
frisch aus Raesfeld-Erle*

Spargelcremesuppe € 7,50
mit Spargel und Sahnehaube

Spargelcremesuppe Schinken € 8,00
mit Spargel, gebratenen Schinkenstreifen und Sahnehaube

Spargel gebraten auf Nudeln € 12,50
mit luftgetrocknetem Schinken aus Westfalen
in Butter gebraten und auf grünen Bandnudeln angerichtet
bestreut mit gehobeltem Grana Padano

frischer Stangenspargel

250g ungeschältes Rohgewicht € 15,00

500g ungeschältes Rohgewicht € 22,50

jeweils mit Drillingen (junge Kartoffeln)
und Sauce Hollandaise oder Butter

dazu im Angebot:

- Kräuterrührei aus drei Eiern € 5,00
- zwei gebratene Schweinemedallions € 6,50
- ca. 50g luftgetrockneter westfälischer Kernschinken € 6,00
- ca. 50g geräucherter Schwarzwälder Knochenschinken € 5,50
- ca. 50g gekochter Schinken € 5,00
- ein kleines Schweineschnitzel € 6,00
- zwei kleine Schweineschnitzel € 9,50

Spargelschnitzel € 23,50

ein Schweineschnitzel und ½ Pfund Spargel
überbacken mit Sauce Hollandaise und Gouda
dazu Wedges

250g Spargel zus. € 7,50

ein zweites Schnitzel € 5,00

Unser Spargel kommt aus Raesfeld-Erle. Das liegt ca. 60km von hier entfernt und wächst mit einer „Fußbodenheizung“. Dadurch hat er warme Füße und ist früher erntebereit als der Spargel auf anderen Feldern.

Klugscheißerecke:

Der regelmäßige Wechsel der Felder sorgt für junge Pflanzen. Nach ca. acht bis zehn Jahren sind die Felder verbraucht und im Boden fehlen die Nährstoffe, dann werden die Flächen für anderen Ackerbau wie Mais, Getreide oder sehr oft auch Erdbeeren genutzt.

Der Spargel wächst bis zu acht Jahren auf einem Feld und kann in der ersten drei Jahren nur begrenzt geerntet werden. Im 1 Jahr wächst die Pflanze an und die Staude wächst bis zu 1,5 Metern hoch, das Asparagus-Kraut. Dieses Asparagus- bzw. Spargelkraut wird unkrautfrei gehalten, aber es kann kein Spargel geerntet werden. Wenn die Staude im Spätherbst abstirbt, wird sie als Dünger in den Boden eingearbeitet. Erst im 2. Jahr wachsen in den angelegten Dämmen die Spargelstangen bis zu 25cm lang unter der Erde, werden aber in der Regel nur 10 Tage lang geerntet, dann wiederholt sich der Vorgang der wachsenden Staude bis hin zum Spätherbst mit dem Mulchen und unterarbeiten der verrottenden Stauden.

Im dritten Jahr kann dann für 3-4 Wochen geerntet also gestochen werden, bevor dann ab dem 4. Jahr die ganze Saison, also bis zum 24. Juni, Johannisstag gestochen werden kann.

Danach wird traditionell kein frischer Spargel mehr geerntet und die Flächen, wie in den Vorjahren, für das nächste Jahr vorbereitet.