

RESTAURANT



JÄGERHAUS

KÜCHE – KUNST – NATUR

Ein Idyll für die Sinne

„Bis Johanni nicht vergessen: sieben Wochen Spargel essen!“

100 Jahre ist es her, dass in Efringen-Kirchen als wohl erster Ort mit dem Spargelanbau begonnen wurde.

1910 ist der Spargelverkauf in den Dörfern Efringen und Kirchen erstmals dokumentiert.

So wollen wir Ihnen in der Spargelzeit diese traditionsreiche Delikatesse nicht vorenthalten.

Die Spargelsaison 2018 ist da! Kommen und genießen Sie ab 1. April bei uns frischen Markgräfler Spargel!

Spargelmenü

Blattsalate mit zweierlei mariniertem Spargel
und gebratenen Garnelen an Balsamico Dressing

Cappuccino vom weißen Spargel
mit Spargeleinlage und Croûtons

200g frischer Markgräfler Stangenspargel
an Sauce Hollandaise,
dazu hauchdünne Scheiben Schäufele, Schwarzwälder Schinken
und in Butter gebratene Bärlauch-Kratzete

Rhabarbergratin mit Vanille Streuseln,
Erdbeersorbet und Schlagrahm

58,00 €

Menü inklusive 3 Glas korrespondierendem Wein, 1/4 Mineralwasser und Kaffee/Espresso

76,00 € pro Person

Küche...Kunst...Natur - Ein Idyll für die Sinne

www.restaurant-jaegerhaus.de