

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 2017 hat begonnen! Kommen und genießen Sie bei uns frischen Markgräfler Spargel!

### Spargelmenü

Blattsalate mit zweierlei mariniertem Spargel  
und gebratener Garnele an Balsamico Dressing

\*\*\*

Cappuccino vom weißen Spargel  
mit Croûtons

\*\*\*

Frischer Markgräfler Stangenspargel  
an Sauce Hollandaise,  
dazu Schäufole, Schwarzwälder Schinken  
und Bärlauch-Kratzete

\*\*\*

Rhabarber Gratin mit Vanille Streuseln  
und Erdbeersorbet

58,00 €

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

**74,00 € pro Person**

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

[www.restaurant-jaegerhaus.de](http://www.restaurant-jaegerhaus.de)