

# HEIMISCHER STANGENSPARGEL



Restaurant mit  
regionaler Küche

Lieferung und Abholung

Öffnungszeiten

Di.– So. 16.30 - 21.00 Uhr

Auf Vorbestellung auch  
zu anderen Uhrzeiten.

**Spargelcremesuppe<sup>7</sup>** 8,5 €

**Spargelcremesuppe<sup>7</sup> in Klöppers Brottasse<sup>1</sup>** 11 €

**Heimischer Wildkräuter-Salat** 16,50 €

*Wildkräuter-Salat, mit Stangenspargel, Gurke, Mais,  
sonnengereifte Tomate, Paprika, Granatapfelkernen*

**mit Landhähnchenbrust** 4,5 €  
**mit 4 Garnelen** 5,5 €

**Dressing nach Wahl: Sylter, French<sup>2,7,10</sup>, Himbeere<sup>8</sup>**

**Flammkuchen<sup>1,3,7</sup>** 17,5 €  
mit Spargel, Sauce Hollandaise,  
*Sauerrahm, Kochschinken vom Strohschwein,  
Zwiebeln und Mozzarella*

**Brizza<sup>1,3,7</sup>** 17,5 €  
der Boden aus feinstem Laugenteig,  
mit Spargel, Sauce Hollandaise,  
*Sauerrahm, Kochschinken vom Strohschwein,  
Zwiebeln und Mozzarella*

**Heimischer Stangenspargel** 16,5 €  
*an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln*



**Heimischer Stangenspargel**  
**mit Schnitzel<sup>1</sup> vom Stroh Schwein**  
*an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln*

**26,5 €**

**Anstatt des Schweineschnitzels, für einen Aufpreis von 4 €.**

**Wahlweise: Veganes Schnitzel<sup>1</sup>, Lachsfilet, Luftgetrockneter Schinken oder Landhähnchenschnitzel im Knuspermantel<sup>1</sup>.**

## **Geschichte des Spargels**

Schon im ältesten chinesischen Heilpflanzenbuch, wurde Spargel aufgeführt.

Der römische Autor Columella erwähnt ihn in seinem Buch De re rustica.

Als Heilpflanze bevorzugte der Wildwachsende Spargel, der nach Dioskurides harntreibend und abführend wirken, sowie gegen Gelbsucht helfen sollte.

Mit diesen Indikationen wurde er bis ins 19. Jahrhundert verwendet.

Mit den Römern und ihrer Kultur fand der Spargel vermutlich auch den Weg über die Alpen (in Trier wurde 1994 ein bleiernes Preisschild für Spargel aus dem 2. Jahrhundert gefunden).

Mit dem Niedergang der römischen Kultur verschwand auch der Spargelanbau. Erst für das 16. Jahrhundert ist der Anbau wieder belegt – Spargel galt damals in aristokratischen Kreisen als teure Delikatesse.

Früher war die Wurzel als Heilmittel anerkannt.

Die Samen wurden als Kaffeesurrogat verwertet.