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.

Ab Sofort

Spargelmenü 2025

Frühlingssalate mit zweierlei mariniertem Spargel,
Radieschen und gebackenem Bio Onsen Ei

***

Cappuccino vom weißen Spargel
mit Spargeleinlage und Croûtons

***

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

***

Auswahl erlesener Bio-Käse mit Nüssen und Brot

oder

Topfenmousse mit Balsamico Erdbeeren und Vanille Crunch

68,00 €

Auch als Tellergericht, mit Fisch oder vegetarisch möglich!

Küche…Kunst…Natur - Ein Idyll für die Sinne