

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.

*Nächstes Jahr wieder gibt's...*

**Spargelmenü 2024**

Zweierlei mariniertes Spargel mit Radieschen,  
geräucherter Forelle und kleinem Blattsalat an Balsamico Dressing

\*\*\*

Cappuccino vom weißen Spargel  
mit Spargelrinne und Croûtons

\*\*\*

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

\*\*\*

Rhabarbergratin mit Vanille Streusel, Erdbeersorbet und Schlagrahm

Wir freuen uns schon auf die Spargelsaison 2024,  
DANKE an alle diesjährigen Spargelfreunde, die zum Spargelessen da waren!

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

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