

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 2022

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

\*\*\*

Cappuccino vom weißen Spargel  
mit Spargelöl und Croûtons

\*\*\*

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

\*\*\*

Rhabarbergratin mit Vanille Streuseln,  
Erdbeersorbet und Schlagrahm

65,00 €

Auch als Tellergericht, mit Fisch oder vegetarisch möglich!

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

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