

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 2018 steht vor der Tür! Kommen und genießen Sie bei uns frischen Markgräfler Spargel!

### Spargelmenü

Blattsalate mit zweierlei mariniertem Spargel  
und gebratenen Garnelen an Balsamico Dressing

\*\*\*

Cappuccino vom weißen Spargel  
mit Spargeleinlage und Croûtons

\*\*\*

200g frischer Markgräfler Stangenspargel  
an Sauce Hollandaise,  
dazu hauchdünne Scheiben Schäufele, Schwarzwälder Schinken  
und in Butter gebratene Bärlauch-Kratzete

\*\*\*

Rhabarbergratin mit Vanille Streuseln,  
Erdbeersorbet und Schlagrahm

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)