

„Eschmarer Spargelfestival“

vom 10. Mai bis 19. Mai



Spargel in allen Varianten, begleitet von Spitzengewächsen aus unserer Weinkarte.

Menü

Spargel-Vielfalt

Crème Brûlée, Spargel-Eis, Spargel in Gelee, grüner Spargel im Pancettamantel
Schäferstündchen, WG Joh.Bapt.Schäfer, Nahe

Pot au feu von grünem und weißem Spargel

mit confierten Chili-Garnele
Rivaner, WG Kallfelz, Mosel

Spargel im Blätterteig mit Morchelrahm

Kork life balance, Weinhof Scheu, Südpfalz

Spargel-Carpaccio mit eigenem Espuma

Karamellierte Spargelspitzen mit Eifeler Maibock-Medaillon

gebratenen Petersilienknödel und Berberitzenjus

Frühburgunder „Nimm Dir Zeit“ Binger Bubenstück, trocken
WG Hildegardishof, Bingen

Erdbeeren und Waldmeister

Enkircher Steffensberg Riesling Spätlese lieblich
Weingut Immich-Spier, Mosel

Menü mit begleitenden Weinen (zu jedem Gang 1 Glas 0,1l)

€ 99,00

Menü ohne Weinbegleitung

€ 79,00

Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!

Tel.: 02241 400 555 www.zur-scheune.de



Rheinstrasse 66, 53844 Troisdorf-Eschmar