

# Spargel vom Gut Augustenhof in Osdorf

Weißer Spargel ist bei uns im Norden die beliebteste Spargelsorte. Um ihn hell zu erhalten, wird er auf warmen, sandigen, lockeren Erddämmen kultiviert. Kurz bevor der Spargelspross den Erdwall durchbricht, wird die Spargelstange sorgsam von Hand freigelegt und mit einem speziellen Spargelmesser gestochen.



2009 erlebte der Hof einen Traditionswechsel. Der Graf und die Gräfin von Baudissin übernahmen in zweiter Generation den Gutshof. Traditionelle Erfahrungen treffen hier auf nachhaltige neue Wege.

Der frisch gestochene Spargel kann direkt im Hofladen oder an regionalen Verkaufsständen erworben werden, so dass er quasi noch feldfrisch bei Ihnen auf dem Teller landet. Nehmen Sie doch passend dazu gleich ein paar Kartoffeln oder Katenschinken aus dem Hofladen mit.

## SPARGELCREMESUPPE

mit Spargelspitzen und Gartenkresse

€ 11,9

## DREI SCHEIBEN SPARGEL-BRUSCHETTA – (IDEAL ZUM TEILEN)

mit Tomatenwürfeln, Rucola und Grana Padano

€ 14,9

## SPARGELRISOTTO – EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF

mit grünem und weißem Spargel, dazu auf der Haut gebratenes Knurrhahnfilet  
verfeinert mit Krustentierschaum

€ 32,9

## FRISCHER DEUTSCHER, WEIßER SPARGEL 300G

mit Frühkartoffeln, wahlweise mit selbstgemachter Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter

€ 24,9

mit Katenschinken

von Fleischerei Kluge

€ 29,9

mit Kalbsschnitzel

von Fleischerei Kluge

€ 34,9

mit Lachsfilet

von Fischmanufaktur Usbek

€ 35,9

## LEMON-CHEESECAKE

mit Orangensorbet und Schokosauce

€ 12,9