

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 Spargelsspross 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

€ 12,9

SPARGELRISOTTO

mit weißem und grünem Spargel,
dazu Rucola und confierte Tomate

€ 24,9

FRISCHER DEUTSCHER, WEIßER SPARGEL 300G

mit Frühkartoffeln, wahlweise mit selbstgemachter Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

€ 24,9

mit würzigem Holsteiner Katenschinken

€ 28,9

mit einem kleinen Schnitzel vom Kalbsrücken

€ 38,9

mit gebratenem Lachsfilet

€ 34,9