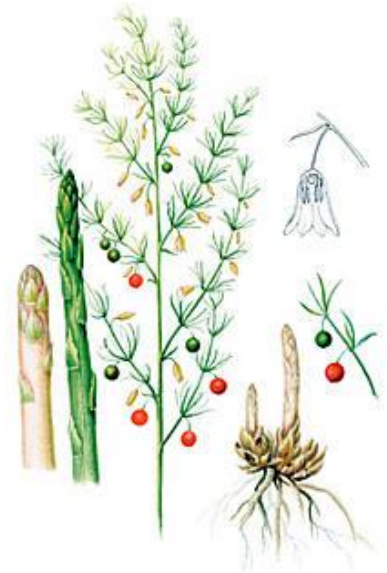


# SPARGEL



Spargelcremesuppe € 6,50

Frischer Spargel vom Spargelhof Sürrie mit Salzkartoffeln,

**bitte wählen Sie eine Sauce:**

Sambalsauce oder Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter € 19,50

mit Serranoschinken € 27,50

mit Kochschinken € 27,50

mit Schnitzel € 32,00

mit Rumpsteak ca. 180g € 37,00

mit Rührei € 24,50

Spargel „flämisch“

Spargel, Ei und Kochschinken mit Käse überbacken,

dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise € 19,50

## **Geschichte des Spargels**

Schon im ältesten chinesischen Heilpflanzenbuch, wurden Spargel aufgeführt.

Der römische Autor Columella erwähnt ihn in seinem Buch De re rustica. Als Heilpflanze diente bevorzugt wildwachsender Spargel, der nach Dioskurides harntreibend und abführend wirken sowie gegen Gelbsucht helfen sollte. Mit diesen Indikationen wurde er bis ins 19. Jahrhundert verwendet.

Mit den Römern und ihrer Kultur fand der Spargel vermutlich auch den Weg über die Alpen (in Trier wurde 1994 ein bleiernes Preisschild für Spargel aus dem 2. Jahrhundert gefunden). Mit dem Niedergang der römischen Kultur verschwand auch der Spargelanbau. Erst für das 16. Jahrhundert ist der Anbau wieder belegt – Spargel galt damals in aristokratischen Kreisen als teure Delikatesse.

Früher war die Wurzel als Heilmittel anerkannt (offizinell); die Samen wurden als Kaffeesurrogat verwertet.