

## “SPARGELN” im Schwarzwälder Hof

**Königlichen Gemüse - Essbares Elfenbein**  
“Spargeln” Sie nach Herzenslust“ mit vielen Köstlichkeiten rund  
um **tagesfrischen Spargel**.

### **Kleine Vorspeise**

Duett Grünes / Weißes Spargelragout im Glas  
Ikarimi-Räucherlachs - Spargelterrine  
€ 10,90

### **Unser Spargelversucherle für den kleineren Hunger**

Portion Tagesfrischer Spargel mit Sc.Hollandaise  
Kräuter-Pfannkuchen  
€ 15,90

### **Portion tagesfrischer Stangenspargel**

hausgemachter Sc.Hollandaise / Vinaigrette und Kräuter-Pfannkuchen  
€ 21,90

passend dazu

Schinkenversucherle vom Hausmetzger € 7,50  
geräucherter Acherner Karreeschinken € 7,90  
Paniertes Schnitzel vom Landschwein € 7,50  
3 Stück Seawater Riesengarnelen € 9,90  
geräucherter Ikarimi Wildlachs € 9,50

## **30 JAHRE SAVOIR VIVRE**

### **Spargel-Jubiläums-Gericht**

Tagesfrischer Weißer / Grüner Spargel  
Kräuterpfannkuchen / Zweierlei Schinken  
hausgemachte Sc.Hollandaise  
€ 23,90

### **Spargel-Jubiläums-Menü**

Tatar vom Schottischen Black Label Lachs  
in der Ikarimi Räucherlachsrose / Ruccula  
\* \* \*

Schaumsuppe von Spargel mit Bärlauch-Ravioli

Tagesfrischer Weißer / Grüner Spargel  
Kartoffelnocchi mit Zitrusfrüchte-Mousseline  
und Saltimbocca von der Maispoularde  
\* \* \*

Marinierte Erdbeeren  
Mango-Panna Cotta /Schoko-Himbeer-Luftkuss  
Erdbeer-Zitronengras-Sorbet  
€ 45,00



D-77855 **Achern**

Kirchstraße 38

**T.+49(0)7841/6968-0**

F. +49(0)7841/29526

**www.hotel-sha.de**

