

# Spargel

## Themenabend am 20. Mai 2010 ab 19 Uhr: Kulinarisches Spargelbuffet

- Kalte Vorspeise:** Marienierter Stangenspargel mit Kräuter-Senfdressing und westfälischem Knochenschinken  
Spargelcarpaccio mit Räucherlachs  
Spargelmousse mit Blattspinat  
Spargel-Friseesalat mit Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen  
Spargel-Rucolasalat mit rosa Pfeffer und Parmesanspäne
- Suppe:** Spargelcremesüppchen mit Kerbelklößchen und Eismeergarnelen
- Hauptgericht:** Tranchen vom Seeteufel auf Rotweinschalotten-Spargelgemüse  
Gefüllte Hähnchenroulade mit Spinat und Spargel auf Weißweinsauce  
Vegetarische Spagelröllchen überbacken mit Erdbeer-Pfeffersauce  
Frischer Stangenspargel mit Schweinemedallions  
dazu Bandnudeln, Kartoffeln, Röstis und Sauce Hollandaise
- Dessert:** Frische Erdbeeren mazeriert in Balsamico und Weißwein an Panna Cotta  
Geschichteter Rhabarber-Mascapone-Minzcreme mit Crumble

---

Kratzers Restaurant · Am Aasee in Münster · Bismarckallee 11 · 48151 Münster

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Kratzers!

