

“NEUSS – ganz nah”

mit frischem weißen Stangenspargel vom Bauernhof Kallen

Wir möchten neue Akzente setzen, diese lassen sich mit drei Worten beschreiben:

lokal – saisonal – nachhaltig

Das meinen wir ernst und haben uns dafür lokale Partner gesucht. Erzeuger von Lebensmitteln aus unserer Nachbarschaft - unverfälscht und original. Bauern, die seit Jahren mit Ihrer Leidenschaft und Erfahrung Lebensmittel anbauen und verarbeiten. Menschen, die in unserer unmittelbaren Nähe die Landschaft prägen und für qualitativ hochwertige Produkte mit Ihrem Namen stehen.

Genau von diesen Menschen möchten wir Ihnen berichten.

Der erste Partner, der mit uns dieses Wagnis eingegangen ist, ist die Familie Kallen, die in Neuss für leckeren Spargel bekannt ist. Wer Familie Kallen persönlich kennt, spürt dass in jedem ihrer Produkte ihr ganzes Herzblut steckt. Aber nicht nur Ihre eigenen Produkte sind für sie von Bedeutung, sondern auch der nachhaltige Anbau und der Erhalt der Natur, was die Qualität ihrer Produkte maßgeblich beeinflusst.

Das möchten wir Ihnen gerne nahe bringen und für Sie erlebbar machen. Daher haben wir den Spargel der Familie Kallen mit unseren Gerichten für Sie ins Rampenlicht gesetzt.

Familie Kallen und wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

SPARGEL-RADIESCHEN SALAT

28.50 EUR

geräucherte kanadische Black Angus Short Ribs | Polenta-Pommes | schwarze Knoblauch-Mayonnaise

White asparagus-radish salad | smoked Canadian Black Angus Short Ribs | polenta fries | black garlic mayonnaise

SPARGELCASSOULET

24,50 EUR

Lachsdominos | Bärlauch | Frischkäse | Pappardelle

White asparagus-cassoulet | salmon cubes | bear leek | cream cheese | pappardelle

½ PFUND WEIßER STANGENSPIRGEL VOM KALLENHOF

17,90 EUR

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise | zerlassene Butter

½ pound white asparagus of the Kallen's farm | new potatoes | sauce hollandaise | melted butter