

## WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

### EDELPILZWOCHEN

28. Juni bis 28. Juli 2024

Würzig im Geschmack und edel zugleich: Erleben Sie die Vielfalt geschmackvoller Pilz-Kompositionen.

### STEAKWOCHEN

16. August bis 01. September 2024

Ein Steak ganz nach Ihren Wünschen. Freuen Sie sich auf das Beste, was die Region zu bieten hat.

### WILDWOCHEN

20. September bis 13. Oktober 2024

Im Herbst wird's wild im Mohren Restaurant! Genießen Sie das zarte Fleisch von Hirsch, Reh und Co. aus den heimischen Wäldern des Allgäus.

Alle  
Aktionen  
& Events unter:



# SPARGEL



## JETZT TISCH RESERVIEREN!

☎ 08322 / 912421

✉ info@hotel-mohren.de

🌐 www.hotel-mohren.de/spargel

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf



VOM  
26. APRIL BIS  
16. JUNI 2024

Gleich einen Tisch  
reservieren!

# SPARGEL WOCHEN

KULINARISCHES FRÜHJAHRSHIGHLIGHT

## FRÜHLINGSGEFÜHLE

AUF DER ZUNGE

Grün, weiß und violett, eingehüllt in würzigen Schinken oder mit cremefarbener Sauce Hollandaise verfeinert – entdecken Sie die verschiedensten Variationen des königlichen aller Gemüse! Jedes Jahr freuen wir uns wieder auf den Beginn der Spargelsaison.

Fein im Geschmack, vielseitig in der Verarbeitung und dazu auch noch gut für die Gesundheit. Überzeugen Sie sich selbst und lassen Sie sich von Küchenchef Daniel Höfling und seinem Team bei unseren Spargelwochen verzaubern!

*André Brandt*

André Brandt  
Hoteldirektor



# SPARGELVARIATIONEN

## UND KORRESPONDIERENDE WEINE

### VORSPEISEN

**Spargelcremesuppe** Tasse 6,50 €  
Spargelstücke · Crôtons Schüssel 9,00 €

### Spargelsalat

Radieschen-Vinaigrette ·  
Kirschtomaten · Räucherlachs-  
scheiben · Knoblauch-Kräuter-Baguette 18,00 €

### AUS FLUSS, WIESEN & WÄLDERN

#### Portion frischer Stangenspargel

- mit Sauce Hollandaise · Salzkartoffeln 22,00 €
- mit gemischter Schinkenplatte 26,00 €
- mit gebackenem Kalbsschnitzel 29,00 €
- mit gebratenem Zanderfilet 28,00 €

#### Rosa gebratenes Kalbsfilet

Spargel-Speck-Bündchen · Kalbsjus ·  
Sauce Hollandaise · Kartoffelrösti 35,00 €

#### Frühlings-Risotto

Zweierlei Spargel · Erbsen ·  
Minze · Kirschtomaten 22,00 €

#### Gegrillte Jakobsmuscheln

Spargel-Tagliatelle · Kirschtomaten ·  
Kräuter · Zitronensauce 32,00 €

### DESSERT

**Joghurt-Limettenmousse  
mit Erdbeer-Salat** 9,50 €

### WEIN-EMPFEHLUNGEN

🌿 **2022 Cantina dei Vermentino  
Aghiloja DOCG**  
Vermentino di Gallura Superiore,  
Sardinien

0,1l 6,00 €  
0,75l 43,00 €



🌿 **2023  
Seegucker Rosé Gutswein,  
trocken, spritzig**  
Weingut Aufricht, Bodensee

0,1l 5,50 €  
0,75l 39,00 €



🌿 **2019  
TALO Primitivo di Manduria DOP**  
Cantine San Marzano, Apulien - Italien

0,1l 5,00 €  
0,75l 34,00 €



VOM  
**26. APRIL BIS  
16. JUNI 2024**  
Gleich einen Tisch  
reservieren!

