

Spargelzeit in Fulda: Genießen Sie kreative Frühlingsmenüs im Platzhirsch!

Erleben Sie die Spargelzeit im Hotel Platzhirsch in Fulda mit frischen, regionalen Gerichten und zahlreichen Events im Mai 2025.

Die Spargelsaison 2025 hat für das Hotel & Restaurant Platzhirsch in Fulda begonnen. In der neuen Spargelkarte wird Wert auf Frische, Regionalität und Raffinesse gelegt. Die angebotenen Gerichte reichen von klassischem Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise bis hin zu kreativen Frühlingsgerichten wie hausgemachten Spargel-Tortellini mit Bärlauchpesto und vegetarischen Rustico Melanzane Ravioli. Frische marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis sorgen zudem für eine schöne Abrundung.

Die Terrassenkarte ist ab sofort verfügbar, und die Küche bleibt von Montag bis Samstag kontinuierlich von 12:00 bis 21:30 Uhr geöffnet. Täglich wird außerdem hausgemachter Kuchen angeboten. Ein besonderes Highlight ist der Muttertagslunch am 11. Mai 2025, der mit einem saisonalen Menü und kleinen Aufmerksamkeit für Mütter aufwartet. Eine Reservierung wird empfohlen.

Besondere Events und Festivals

Ein weiteres bedeutendes Ereignis in Fulda ist das Honky Tonk Festival, das am 3. Mai 2025 stattfindet. Diese Veranstaltung ist die 23. Auflage des Livemusikmarathons und umfasst 13 Locations in der Innenstadt. Bands aus der Region und ganz Deutschland werden auf unterschiedlichen Bühnen auftreten.

Die Eröffnung erfolgt mit einer Salsa-Party im neuen Karlchen ab 19 Uhr, während der Abschluss im S-Club mit einer Latenightshow ab 0 Uhr, featuring die Coverband Jenny and the Gang und Resident-DJs, erfolgt.

Der Eintrittspreis erlaubt den Zugang zu allen Locations und ein Vorverkauf der Bändchen wird empfohlen, um Geld zu sparen. Für Gruppen ab vier Personen gibt es das Cliquenticket. Gerade die Gastronomie und die Stadt Fulda bedanken sich bei Hauptsponsor Hochstift Brauerei und Oberbürgermeister Dr. Heiko Wingefeld.

Kulinarische Einblicke in die Spargelzeit

Der Frühling ist die Zeit, in der die Spargelernte in Deutschland beginnt. Diese saisonale Spezialität wird von vielen lokalen Restaurants angeboten und variiert zwischen traditionellen und innovativen Zubereitungsarten. Von Spargelsuppe bis zu Spargelsalat wird eine Vielzahl von Gerichten kreativ angeboten, um die lokalen Geschmackstraditionen zu fördern und die Wirtschaft zu stärken. Die Möglichkeiten reichen von klassischen Rezepten bis hin zu modernen Kreationen, um den unterschiedlichen Vorlieben gerecht zu werden.

Ein Qualitätsmerkmal des Spargels sind die festen, geschlossenen Spitzen und ein feuchtes Schnittende. Die Unterschiede zwischen grünem und weißem Spargel sind ebenfalls bemerkenswert; während der weiße Spargel milder und zarter ist und unter der Erde gedeiht, ist der grüne Spargel kräftiger im Geschmack und wächst über der Erde.

Zusätzlich unterstützen viele Restaurants während der Spargelsaison nachhaltige Landwirtschaft durch den Einsatz von Bio-Spargel, der ohne synthetische Pflanzenschutzmittel angebaut wird. Damit wird nicht nur die Umwelt geschont, sondern auch lokale kleine Betriebe gefördert.

Für alle, die die Spargelsaison optimal nutzen möchten,

empfiehlt es sich, sowohl Restaurantführer als auch Online-Bewertungen zu Rate zu ziehen, um die besten kulinarischen Highlights der Saison zu entdecken.

Das Hotel & Restaurant Platzhirsch bleibt somit ein zentraler Punkt in Fulda, um die saisonalen Köstlichkeiten des Spargels zu genießen und gleichzeitig spannende Events zu erleben.

Kontaktieren Sie das Restaurant unter der Telefonnummer 0661 901 500-0 für Reservierungen und weitere Informationen.

Details	
Quellen	• osthessen-news.de • binlivedabei.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de