



Unsere Weinempfehlungen zum Spargel

„Ausgesuchte Spitzengewächse unserer Heimat“

2018 „G 700“ Weißwein aus dem Granit-Ei
Trocken, blitzsauber, Feuerstein, salzige Mineralität, subtil, außergewöhnlich
Felix Harth / Jens Bettenheimer / Thilo Fetzner, Ingelheim
0,2l € 6,90 0,75l € 25,00

2018 Silvaner „Vinum ad Asparagum“
Trocken, kräutrig, fruchtig, delikater Saftigkeit, frisch
Weingut Wasem, Ingelheim
0,2l € 4,90 0,75l € 18,00

2018 Riesling
Trocken, knackig-frisch, verführerisch fruchtig, Trinkfluss
Weingut Geheimrat J. Wegeler, Oestrich
0,2l € 5,90 0,75l € 22,00

„Mit besonderer Empfehlung“

Weingut Horst Sauer // Franken // Escherndorf

Als Urgestein und Referenz fränkischer Weinkultur ist Horst Sauer davon überzeugt, dass große Weine zuerst im Kopf entstehen. Er verfolgt jedes Jahr aufs Neue mit viel Geduld und Aufmerksamkeit den Verlauf der Natur im Weinberg. Mit diesem Leitbild manipuliert und verbessert er, mit Unterstützung seiner Tochter Sandra, die Weine ständig. Denn jeder Wein hat nur einen Frühling, einen Sommer, einen Herbst und eine Zeit zum Reifen!

2017 Escherndorfer Lump Silvaner S
Fränkisch-Trocken, Kernobst, Kräuter, Südfrüchte, frische-salzige Mineralität
0,75l € 29,-

2017 Scheurebe Spätlese
Restsüß, aber dennoch frisch, exotisch, vegetabil, enorme Balance & Trinkfluss
0,75l € 28,-

2016 Am Lumpen -GG- Silvaner
Fränkisch-Trocken, konzentriert fruchtig, frisch gemähtes Gras, vibrierend, mit viel Druck
„Ein großer, vitaler Wein mit Charakter und Tiefe“
0,75l € 44,-



Spezialitäten vom Ingelheimer Spargel

*„Unser Spargel wird in unserem Hause handgeschält
und kommt direkt vom Bauern unseres Vertrauens“*

Vorspeisen

Spargelessenz
mit Spargelstücken und Milchkalbsnocken
€ 6,50

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage
€ 5,90

Spargelcremesuppe
mit gebratener Garnele und Gartenkresse
€ 8,90

Sautierter Butter Spargel
mit Ziegenfrischkäsecreme überbacken
€ 9,90

Fetzers Spargelsalat
in Kräuter-French-Dressing
€ 8,90

Fetzers Spargelsalat in Kräuter-French-Dressing
mit geräucherten Tranchen vom Rotholzlachs
€ 14,90

Spargelsalat in erfrischendem Kalamansi-Dressing
mit Kräutern und Rucola
€ 8,50



Hauptspeisen

Steak vom Jungschweinerücken mit Stangenspargel
und würziger Käsesauce überbacken, dazu neue Kartoffeln
€ 23,50

Wildfang-Garnelen & Jakobsmuschel vom Grill
mit Stangenspargel, Maracuja-Hollandaise und neuen Kartoffeln
€ 33,90

Hausgemachte Nudeln
in Spargel-Morschel-Ragout
€ 21,90

Mandelschnitzel vom Milchkalbsrücken
mit Stangenspargel, Sauce Musselin und neuen Kartoffeln
€ 33,90

„Spargeltoast nach Art des Hauses“
Ingelheimer Stangenspargel auf Metzgerschinken mit
Sauce Hollandaise gratiniert und rohem Schinken garniert
€ 19,50

„Spargel-Käsetoast“
Ingelheimer Stangenspargel auf gebratenen Pilzen
mit würziger Käsecreme gratiniert
€ 18,90



Spargel-Klassiker

Frischer Stangenspargel natur // als Beilage		Frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	
300 Gr.	€ 11,90	300 Gr.	€ 15,90
500 Gr.	€ 18,90	500 Gr.	€ 22,40
Frischer Stangenspargel mit Sauce Polonaise und neuen Kartoffeln		Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	
300 Gr.	€ 16,50	300 Gr.	€ 16,90
500 Gr.	€ 22,90	500 Gr.	€ 23,50
Frischer Stangenspargel mit Haselnuss-Mandelbutter und neuen Kartoffeln		Frischer Stangenspargel mit Maracuja Hollandaise und neuen Kartoffeln	
300 Gr.	€ 17,50	300 Gr.	€ 17,50
500 Gr.	€ 24,00	500 Gr.	€ 24,00

Zum Spargel empfehlen wir

Gekochter Metzgerschinken	€ 6,90
Mild geräucherter roher Kernschinken	€ 7,50
Gemischter Schinken // geräuchert & gekocht	€ 7,00
Filetschnitzel von der Jungschweinelende	€ 11,90
Rückensteak vom Duroc-Schwein mit Kräuterbutter	€ 16,90
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken	€ 12,90
Steak vom Milchkalbsrücken mit Gartenkresse	€ 19,50
Rumpsteak vom Hunsrucker Weiderind mit Kräuterbutter	€ 18,50
Filetsteak vom Hunsrucker Weiderind mit Kräuterbutter	€ 25,50
Gebratenes Filet vom Fjordlachs	€ 14,90
Geräucherte Tranchen vom Rotholzlachs	€ 12,90



Spargel-Menü

Kleiner Gruß

Spargelessenz mit Milchkalbsnocken

Spragelsalat in erfrischendem Kalamansi-Dressing
mit mariniertem Räucherlachstartar

Ingelheimer Stangenspargel an Sauce Hollandaise
mit Mandelschnitzel von der Jungschweinelende und neuen Kartoffeln

Zitronengras Crème Brûlée mit Erdbeeren

Menü in vier Gängen € 54,- pro Person

Weinbegleitung // 4 x 0,1l € 14,- pro Person

Fetzers Spargelsatt

-Angebot gültig für 4 Personen // nur auf Vorbestellung-

Spargelcremesuppe

Ingelheimer Stangenspargel „ohne Limit“ mit zweierlei Saucen
Schweineschnitzel „Wiener Art“, gemischtem Schinken und neuen Kartoffeln

Inklusive einer Flasche

2018 Silvaner „Vinum ad Asparagum“, Weingut Wasem, Ingelheim

€ 29,90 pro Person