

# A P É R O

<b>G700 „Fucking natural“ Brut nature</b>	0,1l	€	7,90
G700 – Wein & Bettenheimer			
<b>Fetzer´s Hausaperitif</b>	0,1l	€	7,90
Rieslingsekt & Weinberg Pfirsichlikör			
<b>Rosé prickelnd alkoholfrei</b>	0,1l	€	6,90
Kolonne Null „Edition Wasem“			
<b>65/07 Ingelheim Dry Gin &amp; Tonic</b>	4 cl	€	10,00
mit Thomas Henry Tonic Water			

## Weinempfehlung

### 2021 G700 Weißer Burgunder

G700 Wein – Granit-Ei // Ingelheim, Rheinhessen  
0,1l € 4,10 | 0,2l € 6,90 | 0,75l € 25,90

### 2022 Grüner Silvaner

Weingut Knewitz // Appenheim, Rheinhessen  
0,1l € 4,00 | 0,2l € 6,70 | 0,75l € 23,90

### 2022 Sauvignon Blanc „Floreado“

Cantina Andrian (Terlan) // Südtirol, Italien  
0,1l € 4,90 | 0,2l € 8,50 | 0,75l € 29,90

## Vorspeisen

### Unser Spargelsalat € 13,90

Kräuter-French-Dressing // Toast & Butter

### Mit geräucherten IKARIMI Lachstranchen € 18,90

### Gratinierter Butterspargel € 15,50

Mit Ziegenfrischkäsecreme überbacken

### Rosa Tranchen vom Kalbsrücken € 18,90

Thunfisch Majo // Grüner Spargel // Kapernäpfel

### ½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90

Bärlauch Butter // Toast

### Garnele trifft Jakobsmuschel € 19,90

Safransauce // Belugalinsen // Speck

### Tartar vom norwegischen Räucherlachs € 15,90

Kartoffel-Puffer // Wildkräutersalat

### Gratinierte Ziegenkäserolle € 16,50

Aprikosen Chutney // Wildkräutersalat

## Suppen

### Spargelcremesuppe € 7,50

Spargelstücke // Sahne

### Mit Jakobsmuschel € 11,50

### Spargelessenz € 7,00

Spargelstücke // Schnittlauch

### Kräftige Rindfleischsuppe € 7,00

Kräuterflädle // Markklößchen

## Salate

### Großer Blattsalat in Haus-Dressing € 10,90

- Gebratene Maispouardenbrust € 20,50
- Mit Riesengarnelen & Bärlauch Dip € 25,90

### 300 Gr. Stangenspargel „Vinaigrette“ € 19,90

gehacktes Ei // Gartenkresse // Toast & Butter

### Mit IKARIMI Lachstranchen € 29,90

## Geflügel

### Gebratene Maispoularde € 23,90

Portweinsauce // Kroketten // Gemüse

## Fisch

### Gebratenes Filet von der Eismeerforelle € 27,90

Safransauce // Beluga Linsen // Salat

### Hausgemachte Garnelen-Nudeln € 34,90

Garnelen // Krustentiersauce // grüner Spargel

### Gebratenes Zanderfilet € 39,50

Spargel-Morchel-Rahm // Hausgemachte Nudeln

### Gebratene Garnelen & Jakobsmuscheln € 40,90

300 Gr. Stangenspargel // Neue Kartoffeln  
Grapefruit-Hollandaise

## Fleischgerichte

### Spargeltoast nach Art des Hauses € 26,90

Hollandaise // Stangenspargel // zweierlei Schinken

### Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 27,90

Spargel-Rahmgemüse // neue Kartoffeln

### Mariniertes Kotelette vom Ur-Schwein € 26,90

Pfeffersauce // Bartkartoffeln // Speck-Bohnen

### Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 27,90

Pilzrahmsauce // Butterspätzle // Salat

### Rheinhessischer Bauerteller € 28,90

Schweinelende // Rindersteak // Speck  
Kräuterbutter // Bratkartoffeln // Speckbohnen

### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 30,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

### Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 33,90

Preiselbeeren // Landhaus-Pommes // Salat

### Kalbsrückensteak im Schinkenmantel € 36,50

Sautierter Butterspargel // Neue Kartoffeln

### Hunsrücker Milchkalbsfilet € 38,50

Sauce Bearnaise // Sautierten Pilzen  
Kroketten // Grüner Spargel

### Geschmorte Kalbsbäckchen € 31,50

Portwein-Jus // Butterspätzle // Gemüse

### Rumpsteak a la Chef € 39,90

Mit Camembert überbacken  
Champignons // Bratkartoffeln // Salat

### Hunsrücker Rib-Eye-Steak 300 Gr. € 39,90

### Hunsrücker Rumpsteak 220 Gr. € 35,90

Mit Kräuterbutter *oder* unserer Pfeffersauce  
Bratkartoffeln // Speck-Bohnen

## Vegetarisch

### Spargel-Käse-Toast € 25,90

Mit Ziegenfrischkäsecreme überbacken  
Stangenspargel // Champignons

### Spargel-Graupen-Risotto € 24,90

Spargelstücke // Hartkäse

### Hausgemachte Rahm-Nudeln € 26,90

Frische Morcheln // Rahm // Gartenkräuter

### Mediterranes Gemüse € 17,90

Vegane Gemüsepfanne // Couscous  
Mit Fetakäse überbacken € 23,90

## Spargel-Menü

Täglich ab 18 Uhr

Bärlauch Cremesuppe  
mit Jakobsmuschel im Speckmantel

Rosa Milchkalbstranchen mit Thunfisch-Majo,  
grünem Spargel und Kapernäpfeln

Erfrischendes Sorbet

Medaillons vom Schweinefilet an Bearnaise  
Stangenspargel und neuen Kartoffeln

*oder*

Gebratenes Zanderfilet auf Krustentiernudeln  
mit grünem Stangenspargel in Mandelbutter

Fürst Pückler Schnitte mit marinierten Erdbeeren

€ 69,-

## Spargelkarte „Klassisch“

### 300 Gr. Frischer Stangenspargel

Natur // als Beilage € 16,90

an zerlassener Butter & neuen Kartoffeln € 21,90

an Sauce Polonaise & neuen Kartoffeln € 22,90

an Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln € 24,50

an Grapefruit-Hollandaise & neuen Kartoffeln € 24,90

an Mandelbutter & neuen Kartoffeln € 24,90

### Zum Spargel empfehlen wir:

Gekochter Metzgerschinken € 8,50

Schwarzwälder Schinken € 8,50

Zweierlei Schinken // *gekocht & roh* € 8,50

Schweinefilet-Schnitzel „Wiener Art“ € 12,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken € 15,90

Medaillons vom Milchkalbsfilet € 27,90

Rumpsteak vom Hunsrücker Rind € 25,50

Geräucherte IKARIMI Lachstranchen € 14,90

Gebratenes Eismeerforellenfilet € 18,90

## „Unser Spargelsatt“

Nur Dienstag & Mittwohabend

*Spargelcremesuppe*

*Stangenspargel -ohne Limit-*

*Zweierlei Saucen, neue Kartoffeln,*

*Schnitzel „Wiener Art“ & gemischten Schinken.*

*Nur tischweise und mit Vorbestellung möglich.*

€ 44,90 pro Person

## G a r t e n p a r t y

„Big Bottle – Grill & Chill“

29. Juni ab 18 Uhr

*Softige Steaks und vieles mehr vom Grill, entspannte*

*Musik von Kleingartenanlage und Wein aus großen*

*Flaschen von Braunewell & Jakob Schneider.*

**€ 99,- Person, inkl. Speisen, Getränke & Musik**

**Kartenvorverkauf ab 1. Mai**

*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen. Wir reichen Ihnen gerne die Allergenliste. Alles Endpreise.*