

A P É R O

Spätburgunder Rosé Brut <i>La Principessa</i> 0,1l € 8,90 Weingut Prinz Salm VDP, Wallhausen, Nahe
Fetzer's Hausaperitif 0,1l € 7,90 Rieslingsekt & Weinberg Pfirsichlikör
G700 Blanc de Noirs Brut Nature 0,1l € 7,90 G700 – Granit Ei & J. Bettenheimer
Moscow Mule 0,2l € 10,- Absolut Vodka & Ginger Beer

Weinempfehlung zum Spargel

2024 Silvaner

Weingut Bischel VDP // Appenheim, Rheinhessen
0,1l € 4,10 | 0,2l € 6,90 | 0,75l € 23,90

2021 G700 Sauvignon Blanc *aus dem Granit-Ei*

J. Bettenheimer // Ingelheim, Rheinhessen
0,1l € 4,40 | 0,2l € 7,40 | 0,75l € 25,90

„Vorweg“

Irische Felsenauster € 4,90 / Stück
Auf Eis mit Zitrone

Vorspeisen

Unser Spargelsalat € 13,90

Kräuter-French-Dressing // Toast & Butter

Mit geräucherten IKARIMI Lachstranchen € 20,90

Gratinierter Butterspargel € 16,90

Mit Ziegenfrischkäsecreme überbacken

Rosa Tranchen vom Kalbsrücken € 19,90

Thunfisch Majo // Grüner Spargel // Kapernäpfel

Garnele trifft Jakobsmuschel € 19,90

Safransauce // Belugalinsen // Speckchip

Gefüllter Bärlauch Crêpe € 14,50

Friskäse // Räucherlachs // Wildkräutersalat

Tartar vom norwegischen Räucherlachs € 16,90

Kartoffel-Puffer // Wildkräutersalat

Bauernhandkäs' mit Musik € 8,90

Unsere Kräutermarinade // Brot & Butter

Suppen

Spargelcremesuppe € 7,90

Spargelstücke // Sahne

Mit Jakobsmuschel € 12,50

Spargelessenz € 7,00

Spargelstücke // Schnittlauch

Bärlauch Cremesuppe € 9,90

Eismeergarnelen // Sahne // Croutons

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,50

Kräuterflädle // Markklößchen

Salate

Großer mariniertes Blattsalat in Hausdressing

wahlweise mit:

- Gebratener Kikok-Maishähnchenbrust € 23,90
- Gebratene Riesengarnelen € 28,90
- Back-Camembert, Preiselbeer-Meerrettich € 18,90

300 Gr. Stangenspargel „Vinaigrette“ € 19,90

gehacktes Ei // Gartenkresse // Toast & Butter

Mit IKARIMI Lachstranchen € 29,90

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 € 42,90

300 Gr. Stangenspargel // Neue Kartoffeln
Maracuja-Hollandaise

Fleischgerichte

Spargeltoast nach Art des Hauses € 26,90

Hollandaise // Stangenspargel // Zweierlei Schinken

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 27,90

Spargel-Rahmgemüse // Neue Kartoffeln

Kotelette vom Ur-Schwein 350 Gr. € 27,90

Pfeffersauce // Bratkartoffeln // Salat

Schweine-Lendenpfanne € 28,90

Pilzrahmsauce // Butterspätzle // Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 31,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 34,90

Preiselbeeren // Landhaus-Pommes // Salat

Kalbsrückensteak im Schinkenmantel € 36,50

Sautierter Butterspargel // Neue Kartoffeln

Hunsrucker Milchkalbsfilet € 38,50

Sauce Bearnaise // Champignon

Kroketten // Grüner Spargel mit Mandelbutter

Geschmorte Rinderbacke „Bourguignon“ € 27,90

Burgunderjus mit Wurzelgemüse // Kartoffelpüree

Hunsrucker Rumpsteak „Zwiebel“ € 36,90

Schmorzwiebeln // Bratkartoffeln // Salat

Hunsrucker Filetsteak 200 Gr. € 42,50

Hunsrucker Rumpsteak 220 Gr. € 39,90

Hunsrucker Rumpsteak 220 Gr. € 38,90

Mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Bratkartoffeln // Pfannen-Spargel-Tomaten-Gemüse

Geflügel

Gebratene Maispoularde € 26,90

Portweinsauce // Kroketten // Marktgemüse

Vegetarisch

Spargel-Käse-Toast € 25,90

Mit Ziegenfrischkäsecreme überbacken

Stangenspargel // Champignons

Hausgemachte Rahm-Nudeln € 26,90

Frische Morcheln // Spargel // Gartenkräuter

Tiroler Schlutzkrapfen € 19,90

Topfen-Spinat-Füllung // Bergkäse // Butter

Spargelkarte „Klassisch“

300 Gr. Frischer Stangenspargel

Natur // als Beilage € 18,90

Zerlassene Butter & neue Kartoffeln € 23,90

Sauce Polonaise & neue Kartoffeln € 24,90

Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln € 26,50

Maracuja-Hollandaise & neue Kartoffeln € 26,90

Mandelbutter & neue Kartoffeln € 26,90

Zum Spargel empfehlen wir:

Gekochter Metzgerschinken € 8,50

Schwarzwälder Schinken € 8,50

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

Schweinefilet-Schnitzel „Wiener Art“ € 13,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken € 17,50

Medaillons vom Milchkalbsfilet € 27,90

Rumpsteak vom Hunsrucker Rind € 25,50

Filetsteak vom Hunsrucker Rind € 29,90

Geräucherte IKARIMI Lachstranchen € 14,90

Gebratenes Eismeerforellenfilet € 18,90

„Unser Spargelsatt“

Nur Mittwoch & Donnerstag

Spargelcremesuppe

Stangenspargel -ohne Limit-

Zweierlei Saucen, neue Kartoffeln,

Schnitzel „Wiener Art“ & gemischten Schinken.

Nur tischweise und mit Vorbestellung möglich.

€ 47,90 pro Person

Liebe Gäste,

für Verpackungsmaterial, berechnen wir € 1,- pauschal/Person.
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht
uns anzusprechen. Alle Preise sind Endpreise.