

# A P É R O

Rosé Brut „La Principessa“ 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

## 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

### ½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90

Knoblauchbutter // Toast

### Garnele trifft Jakobsmuschel € 19,90

Safransauce // Belugalinsen // Speckchip

### Gefüllter Bärlauch Crêpe € 14,50

Frischkäse // Räucherlachs // Wildkräutersalat

### Tartar vom norwegischen Räucherlachs € 16,90

Kartoffel-Puffer // Wildkräutersalat

### Gratinierte Ziegenkäserolle € 16,90

Aprikosen Chutney // Wildkräutersalat

## Suppen

### Spargelcremesuppe € 7,90

Spargelstücke // Sahne

### Mit Jakobsmuschel € 12,50

### Spargelessenz € 7,00

Spargelstücke // Schnittlauch

### Kräftige Rindfleischsuppe € 7,50

Kräuterflädle // Markklößchen

## Salate

### Großer mariniertes Blattsalat in Hausdressing

wahlweise mit:

- Gebratener Kikok-Maishähnchenbrust € 23,90

- Gebratene Riesengarnelen € 28,90

## Fisch

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

Safransauce // Beluga Linsen // Salat

### Maischolle „Finkenwerder Art“ € 25,50

Speck & Zwiebeln // Bratkartoffeln // Salat

### Hausgemachte Garnelen-Nudeln € 34,90

Garnelen // Krustentiersauce // Grüner Spargel

## Fleischgerichte

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

Hollandaise // Stangenspargel // Zweierlei Schinken

### Spargel-Rahm-Schnitzel vom Schwein € 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 Rib-Eye Steak 300 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

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

gehacktes Ei // Gartenkresse // Toast & Butter

### Mit IKARIMI Lachstranchen € 29,90

## Spargelkarte „Klassisch“

### 300 Gr. Frischer Stangenspargel

Natur // als Beilage € 17,50

Zerlassene Butter & neue Kartoffeln € 22,50

Sauce Polonaise & neue Kartoffeln € 23,50

Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln € 24,90

Maracuja-Hollandaise & neue Kartoffeln € 24,90

Mandelbutter & neue 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“ € 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.