

## A P É R O

2021 Blanc de Blancs Brut Nature 0,1l € 8,90

G700 – Granit-Ei & Braunewell  
Chardonnay | 42 Monate Hefelager

Fetzer's Hausaperitif 0,1l € 7,90

Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör

"Sanddorn-Spritz" 0,2l € 8,90

Sanddorn Likör | Winzer-Secco

Moscow Mule 0,2l € 10,-

Absolut Vodka & Ginger Beer

### Weinempfehlung zum Spargel

2023 G700 Scheurebe aus dem Granit-Ei

G700 & Jörg Krick // Bingen-Kempton, Rheinhessen

0,1l € 4,70 | 0,2l € 7,90 | 0,75l € 27,90

2024 G700 Spätburgunder Rosé

G700 & J. Bettenheimer // Ingelheim, Rheinhessen

0,1l € 5,40 | 0,2l € 8,90 | 0,75l € 31,90

### Vorspeisen

Unser Spargelsalat € 14,90

Kräuter-French-Dressing | Toast & Butter

Mit geräucherten IKARIMI Lachstranchen € 22,90

Rosa Tranchen vom Kalbsrücken € 20,90

Thunfisch Majo | Grüner Spargel | Kapernäpfel

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90

Knoblauchbutter | Toast

Garnele trifft Jakobsmuschel € 20,90

Safransauce | Belugalinsen | Speckchip

Gefüllter Bärlauch Crêpe € 17,90

Frischkäse | Räucherlachs | Wildkräutersalat

Frittierte Champignonköpfe € 14,50

Bärlauch-Dip | Wildkräutersalat

Ziegen-Frischkäse Törtchen € 16,90

Tomate | Chili | Wildkräutersalat

### Suppen

Spargelcremesuppe € 8,90

Spargelstücke | Sahne

Mit gebratener Jakobsmuschel € 12,50

Spargelessenz € 7,90

Spargelstücke | Schnittlauch

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,90

Kräuterflädle | Markklößchen

### Salate

Großer mariniertes Blattsalat in Hausdressing

wahlweise mit:

- Gebratene Elsässer Perlhuhnbrust € 25,90

- Fünf Gebratene Riesengarnelen € 29,90

### Geflügel

Gebratene Elsässer Perlhuhn Brust € 29,90

Trüffeljus | Kartoffelpüree | Marktgemüse

### Fisch

Gebratenes Fjord-Lachsfilet € 29,90

Safransauce | Beluga Linsen | Salat

Nordsee-Scholle „Finkenwerder Art“ € 28,90

Speck & Zwiebeln | Bratkartoffeln | Salat

Hausgemachte Garnelen-Nudeln € 37,90

Garnelen | Krustentiersauce | Grüner Spargel

### Fleischgerichte

Spargeltoast nach Art des Hauses € 28,90

Hollandaise | Stangenspargel | Zweierlei Schinken

Schweinelendenschnitzel „Wiener Art“ € 29,90

Spargel-Rahmgemüse | Neue Kartoffeln

Kotelette vom Ur-Schwein | 350 Gr. € 29,90

Pfeffersauce | Bratkartoffeln | Speck-Bohnen

Fetzers Schweinemedallions € 29,90

Champignon a la Creme | Kroketten | Marktgemüse

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 33,90

Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 36,90

Preiselbeeren | Landhaus-Pommes | Salat

Kalbsrückensteak im Schinkenmantel € 39,50

Im Schwarzwälder Schinkenmantel gebraten

Sautierter Butterspargel | Neue Kartoffeln

Hunsrücker Milchkalbsfilet € 42,90

Sauce Bearnaise | Champignons

Kroketten | Grüner Spargel

Geschmorte Rinderbacke „Bourguignon“ € 29,90

Burgunderjus mit Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

Hunsrücker Rumpsteak | 220 G € 37,90

Mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Bratkartoffeln | Speck-Bohnen

### Vegetarisch

Spargel-Käse-Toast € 28,90

Mit Ziegenfrischkäsecreme überbacken

Stangenspargel | Champignons

Hausgemachte Rahm-Nudeln € 32,90

Frische Morcheln | Spargel | Gartenkräuter

300 Gr. Stangenspargel „Vinaigrette“ € 24,50

Lauwarm | Ei | Gartenkresse | Toast & Butter

Mit IKARIMI Lachstranchen € 38,90

### Spargelkarte „Klassisch“

300 Gr. Frischer Stangenspargel

Natur // als Beilage € 18,90

Zerlassene Butter & neue Kartoffeln € 24,50

Sauce Polonaise & neue Kartoffeln € 25,50

Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln € 26,90

Maracuja-Hollandaise & neue Kartoffeln € 26,90

Mandelbutter & neue Kartoffeln € 26,90

Zum Spargel empfehlen wir:

Gekochter Metzgerschinken € 8,90

Schwarzwälder Schinken € 8,90

Zweierlei Schinken // gekocht & roh € 8,90

Schweinefilet-Schnitzel „Wiener Art“ € 14,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken € 17,50

Medaillons vom Milchkalbsfilet € 28,90

Rumpsteak vom Hunsrücker Rind € 25,50

Geräucherte IKARIMI Lachstranchen € 15,90

Gebratenes Fjord-Lachsfilet € 18,90

### „Unser Spargelsatt“

-Nur von Dienstag bis Donnerstag-

Spargelcremesuppe zur Vorspeise

Stangenspargel -ohne Limit-

Dazu reichen wir 2erlei Saucen & neue Kartoffeln

Ein Schweinefiletschnitzel „Wiener Art“

Eine Schinkenauswahl „Schwarzwälder & Metzger“

Nur tischweise und auf Vorbestellung möglich.

€ 49,50 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.