

## Zum Auftakt:

### Variationen mit frischem Fuhrberger Spargel

Heuers leckere **Spargelcremesuppe**, sahnig und mit leichter Süße  
eine große Tasse € 3,90

**Niedersächsischer Spargelsalat** in  
typisch süß- saurer Marinade  
dazu unser Hausbrot und hausgemachte Kräuterbutter € 5,50

**Spargel und Rucola** mit Parmesan  
in Himbeervinaigrette, dazu unser leckeres Hausbrot € 8,70

Gebeizter Spargel mit einem **Cocktail von Flußkrebse**  
und Früchten in Calvadoscreme,  
dazu unser Hausbrot € 9,00

In Honig-Senf- Mayonnaise<sup>\*1</sup> angemachter **Spargel**  
**mit Räucherlachs** in Scheiben, dazu unser Hausbrot € 9,60

**Mediterraner Salat** von grünem und weißen Spargel,  
Zucchini und Kirschtomaten mit einer **gegrillten Hähnchenbrust**,  
etwas Rucola und unser leckeres Hausbrot € 12,00

Interessierte und Allergiker finden Informationen zu Inhaltsstoffen und allergenen Substanzen auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

## „Pfundige Hauptgerichte“

*Jeweils ein Pfund (500g, ca. 380g netto geschält)*

*Stangenspargel „Solo“ mit Kartoffeln und Saucen* € 12,00

*Eine Portion kurzer Spargel mit **Kräuterrührei*** € 14,20

*Stangenspargel mit einem  
**panierten Schweinerückenschnitzel*** € 17,20

*Stangenspargel mit einem Teller  
**luftgetrocknetem Kernschinken**<sup>\*6</sup>* € 18,20

*Stangenspargel mit **3-erlei Schinkenvariation**<sup>\*6</sup>  
(Serrano, Tiroler Speck, gekochter Hinterschinken mit Rosmarin<sup>\*7</sup>)* € 20,10

### **Pfeffersteak und Spargel**

*Stangenspargel mit einem **Rumpsteak** (ca. 180g) mit  
kräftiger Pfeffernote (englisch, medium, well done)* € 20,60

### **Kleine Schweinerei**

*Stangenspargel mit **gepfefferten Schweinefiletmedaillons*** € 19,90

*Stangenspargel mit **Wildbraten in Pfifferlingsoße**  
- Wildschwein, Rehwild oder Rotwild aus heimischen Revieren-* € 21,90

*Stangenspargel mit **Hähnchenbrustfilet** mit  
Tomate und Mozzarella* € 19,10

<i>Stangenspargel mit in Olivenöl <b>gebratenen Garnelenspießen</b> auf Zitronenhollandaise</i>	€ 20,20
<i>Kurzer Spargel mit <b>naturell gebratenem Lachsfilet</b>, mit Paprika und Senf „mariniert“</i>	€ 22,00
<i>Stangenspargel mit in Butterschmalz geschwenktem <b>Zanderfilet</b></i>	€ 21,80

**Zu allen Gerichten reichen wir Petersilienkartoffeln, Sauce Béarnaise und Buttersauce.**

## **Dessert**

**Als Dessert empfehlen wir Ihnen eine Riesenkugel Vanilleeis  
mit Erdbeeren und Sahne** € 6,00

oder

**Erdbeeren mit Sahne** € 5,00

oder wahlweise Eis aus unserem reichhaltigen Sortiment am Buffet

**Kleine Kugel** € 1,50

**Große Kugel** € 2,50

**Portion Schlagsahne** € 0,70

*Interessierte und Allergiker finden Informationen zu Inhaltsstoffen und allergenen Substanzen auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*

## Unsere Menüs:

### **„FUHRBERGER SPARGELWIRTSCHAFT“**

*Feines Spargelcremesüppchen,  
ein volles Pfund ( 500g auf dem Teller ) feldfrischer Spargel,  
serviert mit luftgetrocknetem Kernschinken\*<sup>6</sup>  
und einem ordentlichen Schnitzel, dazu Petersilienkartoffeln  
und Sauce Béarnaise und zerlassene Butter,  
als Dessert eine Riesenkugel Vanilleeis mit Sahne und Erdbeeren*

€ 24,50

### **„FUHRBERGER ESS-KLASSE“**

*„Spargel satt“ – so viel Sie wollen!  
Feines Spargelcremesüppchen,  
feldfrischer Fuhrberger Stangenspargel zum Sattessen –  
mit Petersilienkartoffeln, Sauce Béarnaise und zerlassener Butter,  
dazu luftgetrockneten Kernschinken\*<sup>6</sup> und Schnitzel ( satt )  
als Dessert eine Riesenkugel Vanilleeis mit Sahne und Erdbeeren*

€ 27,10

Selbstverständlich gilt der kostenlose Nachservice nur für den Besteller! 😊

## Nachservice

*Ein Schnitzel „extra“ als Nachservice* € 5,80

*Schinkenportion\*<sup>6</sup> „extra“ als Nachservice* € 6,50

*Spargelportion „extra“ als Nachservice* € 7,40

*Die Preise verstehen sich in Verbindung mit einem Hauptgericht. Ansonsten behalten wir uns vor,  
einen Aufpreis zu erheben.*

## **Außer der Reihe . . .**

**Hausgemachtes Sauerfleisch** mit einem Spargelsalat,  
dazu Remouladensauce<sup>\*1</sup> u. Bratkartoffeln € 10,20

**„Kanzlerplatte“**  
Currybockwurst<sup>\*4,6</sup> mit Pommes frites € 6,70

## **Kid`s & Co.:**

**„Frischlingsteller“**  
ein kleines Schnitzel mit Pommes frites, Erbsen  
und Möhrchen € 8,00

**„Pommes- Schranke“**  
Portion Pommes mit Ketchup / Mayonnaise<sup>\*1</sup> € 3,20

**„Würstchen mit Fritz + Friedel“**  
Ein Bockwürstchen mit Pommes, Ketchup / Mayonnaise<sup>\*1</sup> € 6,00

**„Spargeliniteller“**  
Eine halbe Portion Spargel mit einem kleinen Schnitzel  
und Beilagen € 11,50

*Interessierte und Allergiker finden Informationen zu Inhaltsstoffen und allergenen Substanzen auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*

## Aperitif

<b>Prosecco "Argento" Vino Frizzante, Veneto</b>	0,1 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 20,00
<b>Fürst von Metternich</b>		
Riesling Sekt, trocken	0,1 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 20,00
<b>Duc de Bellerive</b>		
Crémant de loire	0,75 l	€ 32,00
<b>Chateau de Villelongue</b>		
Crémant de Limoux, rose	0,75 l	€ 30,00
<b>Piccolo Sekt</b>		
(alkoholfrei)	0,1 l	€ 4,00
<b>„Fuhrberger Abendsonne“</b>		
Orangensaft mit Wodka Red Orange <sup>*1</sup>	0,2 l	€ 6,50
<b>„Aperol Spritz“</b>		
Sekt mit einem Spritzer Aperol <sup>*1,3</sup>	0,2 l	€ 6,50
<b>„Lillet Vive“</b>		
Französischer Weinlikör mit Tonic Water <sup>*3</sup> auf Eis	0,2 l	€ 6,00
<b>„Heuer's Blaubeere“</b>		
Aufgesetzte Blaubeere mit Prosecco aufgefüllt auf Eis	0,2 l	€ 6,00

# Weißweine

## Pfalz

### **Leinsweiler Riesling (2015)**

Ein typischer trockener Riesling  
von unserem Hauswinzer Wendel,  
vollmundig, kräftig im Abgang

0,2 l	€ 3,90
1 l	€ 16,50

### **Unser Weintipp zum Spargel:**

### **Leinsweiler weißer Burgunder (2015)**

Kabinett, spritzig mit feiner Frucht und Säure,  
vom Weingut Wendel, trocken

0,2 l	€ 4,70
0,75 l	€ 15,50

### **Scheurebe (2015)**

Ein halbtrockener Landwein aus dem Hause  
Wendel in der Pfalz

0,2 l	€ 3,50
0,75 l	€ 14,00
1 l	€ 15,50

## Franken

### **Staatlicher Hofkeller Würzburg (2016)**

Silvaner, Kabinett, trocken,  
ausdrucksvoll und feine Frucht

0,2 l	€ 4,60
0,75 l	€ 15,50

### **Zur Schwane (2016)**

Volkach Silvaner, VDP. Ortswein,  
vom Weingut Zur Schwane,  
Kräftiger und samtiger, trockener Wein

0,2 l	€ 5,80
0,75 l	€ 19,50

**Bacchus (2015)**

*Ein trockener Charmeur aus dem Hause,*

*Zur Schwane*

0,2 l € 4,60

0,75 l € 15,50

Venetien / Italien

**Chardonnay Preludio (2015)**

*Ein trockener, frischer mit zarter Frucht und Säure  
ausgestatteter Chardonnay aus dem Hause*

*Sacchetto*

0,2 l € 4,20

0,75 l € 14,50

Frankreich

**Le Cheval d'Oc (2014)**

*Sauvignon Blanc von Foncalieu*

*erfrischend, ausgewogen,*

*mit sommerlicher Leichtigkeit, trocken*

0,2 l € 7,20

0,75 l € 23,00

**Domaine de la Chezatte Sancerre (2015)**

*Sancerre AC*

*Samtiger, trockener Wein,*

*vollmundig und Intensiv*

0,2 l € 8,70

0,75 l € 29,00

Südafrika

**Rhebokskloof (2016)**

*Cellar Selection Bosstock*

*Chenin Blanc*

*Ein duftendes Aroma von tropischen Früchten*

*trocken*

0,2 l € 7,20

0,75 l € 23,00



## Roséwein

*Spätburgunder Miss Rosé QbA,  
Weingut Eser (2015)*

<i>peppig-frischer gute Laune Wein, halbtrocken</i>	0,2 l	€ 4,00
	0,75 l	€ 13,50

## Rotweine

### Südafrika

**MAN Vintners (2014)**

*Pinotage – Coastal Region,*

*trocken und mild, einfach lecker*

0,2 l	€ 5,00
-------	--------

0,75 l	€ 15,70
--------	---------

### Italien

**Primitivo (2015)**

-Sommerhit-

*Torrevento Pujlia IGT*

*Fruchtiger, leicht, würziger, trockener Rotwein*

0,2 l	€ 6,70
-------	--------

0,75 l	€ 21,50
--------	---------

### Chilie

**Los Vascos (2014)**

*Baron Eric de Rothschild*

*Cuvée Especial, Cabernet Sauvignon*

*Reif & vollmundig*

0,2 l	€ 9,90
-------	--------

0,75 l	€ 30,00
--------	---------

## **Biere**

<i>Bitburger Pils vom Fass</i>		0,3 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 3,10
<i>Köstritzer Kellerbräu (rot – blond)</i>		0,3 l	€ 3,10
		0,4 l	€ 3,50
<i>Benediktiner Hefeweizen vom Fass</i>		0,5 l	€ 4,20
		0,3 l	€ 2,90
<i>Benediktiner Hefeweizen (alkoholfrei)</i>	<i>Flasche</i>	0,5 l	€ 4,20
<i>Bitburger „Drive“</i>	<i>(alkoholfrei) Flasche</i>	0,33 l	€ 3,20

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> <sup>*1,2,4</sup>		0,3 l	€ 2,20
		0,4 l	€ 2,50
<i>Coca Cola light</i> <sup>*1,2,5</sup>		0,3 l	€ 2,20
		0,4 l	€ 2,50
<i>Fanta</i> <sup>*1,6</sup>		0,3 l	€ 2,20
		0,4 l	€ 2,50
<i>Sprite</i>		0,3 l	€ 2,20
		0,4 l	€ 2,50
<i>Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 2,40
	<i>Flasche</i>	0,7 l	€ 5,80
<i>Gerolsteiner Mineralwasser still</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 2,40
	<i>Flasche</i>	0,7 l	€ 5,80
<i>Ginger Ale</i> <sup>*1</sup>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,00
<i>Bitter Lemon</i> <sup>*3,6</sup>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,00
<i>Vitamalz</i>	<i>Flasche</i>	0,33 l	€ 2,60
<i>Orangensaft</i>		0,2 l	€ 2,30
<i>Apfelsaft</i>		0,2 l	€ 2,30
<i>Apfelsaftschorle frisch und lecker (naturtrüb)</i>		0,2 l	€ 2,40
		0,4 l	€ 4,00

Interessierte und Allergiker finden Informationen zu Inhaltsstoffen und allergenen Substanzen auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

## **Für Sie ausgesuchte Digestif**

*Williams Birnenbrand (40% vol.)*

*von unserem Pfälzer Winzer Wendel*

*2 cl*

*€ 4,00*

*oder*

*aus dem österreichischen Spezialitätenhaus Prinz  
mit ausgeprägtem Sortencharakter*

*Himbeer – Geist (40% Vol.)*

*2 cl*

*€ 5,00*

*Marillen – Schnaps (40% Vol.)*

*2 cl*

*€ 5,00*

*Saubirnen – Schnaps (40% Vol.)*

*eine Spezialität aus alten Birnensorten*

*2 cl*

*€ 5,00*

## Spirituosen

<i>Weizendoppelkorn (38% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Malteserkreuz Aquavit (40%vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Jubiläums Aquavit (42% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Heidegeist (50% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Fernet Branca (40% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Himbeergeist (40% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Moskovskaya Wodka (40% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Sambuca (40 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Ramazotti (30 % vol.)</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Baileys(Irischer Cremelikör 17% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Verpoorten Eierlikör Orginal (20% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>

*Interessierte und Allergiker finden Informationen zu Inhaltsstoffen und allergenen Substanzen auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*

## **Erlesene Teesorten**

*Pott Tee* € 2,50

*Kännchen Tee* € 3,80

### **Assam Mangalam**

*Schwarzer Tee*

*Ein kräftiger schwarzer Tee mit voller Assamwürze.*

### **Kamille Bio**

*Kräutertee*

*Ein sehr wohlschmeckendes, aromatisiertes Aufgussgetränk.*

### **Darjeeling Pussimbing Bio**

*Schwarzer Tee*

*Aromatischer, frisch-duftiger First Flush mit heller Tasse.*

### **Minze Bio**

*Kräutertee*

*Der duftige, erfrischende Kräuterklassiker.*

### **Japan Sencha Bio**

*Grüner Tee*

*Belebend-frisch mit einer hellen grünen Tassenfarbe.*

### **Multi-Vitamin**

*Früchtete aromatisiert*

*Früchteteemischung mit dem Aroma von Zitronen und Orangen.*

### **Sommer Rooitea**

*Rooibuschtee aromatisiert*

*Erfrischend fruchtiger Zitronengeschmack*

## **weitere heiße Getränke**

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,50
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 3,80
<i>Ciocolata</i> <i>Kakaohaltiges Milchgetränk mit Sahnehäubchen</i>	€ 3,20
<i>Cappuccino</i>	€ 2,60
<i>Espresso</i>	€ 2,20
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 3,40
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,80
<i>Milchkaffee</i>	€ 2,80

### **Dazu empfehlen wir:**

<i>Ein großes Stück <b>Heuers hausgebackenen Erdbeerkuchen</b></i>	€ 4,00
<i>Portion Schlagsahne</i>	€ 0,70

*Interessierte und Allergiker finden Informationen zu Inhaltsstoffen und allergenen Substanzen auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*

oder Sie lassen sich von unseren anderen . . .

## **... hausgemachten Torten- und Kuchenspezialitäten verführen!**

Wir haben eine große Auswahl an **wechselnden** verschiedenen Kuchen- und Tortenspezialitäten, die wir selbstverständlich nach bewährten Rezepten selber backen. **Gerne auch für Zuhause.**

z.B.:

- Apfel-Sekttorte
- Mohntorte
- Himbeer-Mohntorte
- Himbeer-Heidelbeertorte
- Eierlikörtorte
- Erdbeertorte
- Zitronenjoghurttorte
- Buchweizentorte
- Stachelbeer- Baisertorte
- Frankfurter Kranz
- Grodentorte
- Wilde Wachau
- Yogurettentorte
- **und viele mehr**

Stück € 3,20

Für Interessierte und Allergiker:

Informationen zu Rezepten und Inhaltsstoffen sowie allergenen Substanzen finden Sie in unserer Rezeptmappe am Kuchen- und Eisbuffet.



## ***Lieber Gast,***

*es ist unser großes Anliegen, Sie bei uns zufrieden zu stellen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität, eigener und regionaler Herkunft zu verwenden. In manchen Gerichten verwenden wir zugekaufte Produkte, wie z.B. Mayonnaisen oder Saucen, in denen Zusatzstoffe enthalten sind. Diese haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Für unsere Allergiker haben wir die unten aufgeführte Tabelle mit den allergenen Zutaten.*

*Die Zahlen der gesetzlichen zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:*

*Nr. 1 Farbstoff*

*Nr. 2 koffeinhaltig*

*Nr. 3 chininhaltig*

*Nr. 4 enthält Phosphat*

*Nr. 5 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle*

*Nr. 6 Antioxidationsmittel*

*Nr. 7 mit Konservierungsstoff*

<b><u>Allergene Zutaten</u></b>	<b><u>Enthalten in</u></b>
<i>Glutenhaltiges Getreide</i>	<i>Ciabatta, Spargelcremesuppe, Spargel mit Wildbraten und Pfifferlingen</i>
<i>Lysozym (aus Ei)</i>	<i>Parmesan</i>
<i>Sojaöl, Milchsäure, Xantan und Ei</i>	<i>Mayonnaise, Cocktail von Flusskrebse, angemachter Spargel mit Räucherlachs, Remouladensauce</i>
<i>Senf und Senfarten</i>	<i>Remouladensauce, Honig-Senf-Mayonnaise</i>
<i>Kräuterextrakt (u.a. Sellerie)</i>	<i>Ketchup</i>
<i>Eigelb, entrahmte Milch, Xantan, Guarkernmehl, Kräuterextrakt (u.a. Sellerie)</i>	<i>Sauce Hollandaise und Sauce Béarnaise</i>
<i>Modifizierte Stärke, Magermilchpulver, Emulgatoren, Xanthan, Guarkernmehl</i>	<i>Käse-Gratin-Sauce</i>
<i>Gewürze, Dextrose, Fruktose, Natriumnitrit, Saccharose, Natriumcarbonat, Kaliumnitrit</i>	<i>alle Schinkensorten</i>
<i>Natriumnitrit</i>	<i>Currybockwurst</i>
<i>Ei und Glutenhaltiges Getreide</i>	<i>paniertes Schweinerückenschnitzel</i>
<i>Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose</i>	<i>Ciocolata Kakaohaltiges Milchgetränk mit Sahnehäubchen, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Sahne</i>