

Zum Auftakt:

Variationen mit frischem Fuhrberger Spargel

Heuers leckere **Spargelcremesuppe**, sahnig und mit leichter Süße
eine große Tasse € 4,00

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 € 9,20

Gebeizter Spargel mit einem **Cocktail von Flusskrebse**
und Früchten in Calvadoscreme,
dazu unser Hausbrot € 9,50

In Honig-Senf- Mayonnaise^{*1} angemachter **Spargel**
mit Räucherlachs in Scheiben, dazu unser Hausbrot € 10,20

Mediterraner Salat von grünem und weißem Spargel,
Zucchini und Kirschtomaten mit einer **gegrillten Hähnchenbrust**,
etwas Rucola und dazu unser leckeres Hausbrot € 12,50

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 € 13,00

*Eine Portion kurzer Spargel mit **Kräuterrührei*** € 15,20

*Stangenspargel mit einem
panierten Schweinerückenschnitzel* € 18,20

*Stangenspargel mit „**Schnitzel Spezial**“,
paniertes Schweinerückenschnitzel mit einer Mischung
aus Pfeffer und groben Salz on Top* € 19,00

*Stangenspargel mit einem Teller
luftgetrocknetem Kernschinken^{*6}* € 19,20

*Stangenspargel mit **3-erlei Schinkenvariation**^{*6}
(Serrano, Tiroler Speck, gekochter Hinterschinken mit Rosmarin^{*7})* € 21,10

Pfeffersteak und Spargel € 21,60

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

Kleine Schweinerei € 20,90

*Stangenspargel mit **tranchiertem Schweinefilet**
mit **Orangenpfeffer***

*Stangenspargel an **Hähnchenbrust** mit **Tomaten-Salsa**
und **Käse überbacken*** € 20,90

Stangenspargel mit **Wildbraten in Pfifferlingsoße** € 22,90
- Wildschwein, Rehwild oder Rotwild aus heimischen Revieren-

Stangenspargel mit in Olivenöl **gebratenen Garnelenspießen** € 21,20
auf Zitronenhollandaise

Stangenspargel mit in Butterschmalz € 22,80
geschwenktem **Zanderfilet**

Kurzer Spargel mit **naturell gebratenem Lachsfilet,** € 23,00
mit Paprika – Senf Topping

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

Dessert

Als Dessert empfehlen wir Ihnen eine Riesenkugel Vanilleeis
mit Erdbeeren und Sahne € 6,50

oder

Erdbeeren mit Sahne € 6,00

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*⁶
und einem Schnitzel, dazu Petersilienkartoffeln
und Sauce Béarnaise und zerlassene Butter,
als Dessert eine Riesenkugel Vanilleeis und Erdbeeren mit Sahne*

€ 25,50

„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*⁶ und Schnitzel (satt)
als Dessert eine Riesenkugel Vanilleeis und Erdbeeren mit Sahne*

€ 28,60

Selbstverständlich gilt der kostenlose Nachservice ausschließlich für den Besteller! 😊

Nachservice

Ein Schnitzel „extra“ als Nachservice € 5,80

*Schinkenportion*⁶ „extra“ als Nachservice* € 6,50

Spargelportion „extra“ als Nachservice € 7,90

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^{*1} u. Bratkartoffeln € 10,50

„Kanzlerplatte“
Currybockwurst^{*4,6} mit Pommes frites € 7,00

Kid`s & Co.:

„Frischlingsteller“
ein kleines Schnitzel mit Pommes frites, Erbsen
und Möhrchen € 8,50

„Pommes- Schranke“
Portion Pommes mit Ketchup / Mayonnaise^{*1} € 3,50

„Würstchen mit Fritz + Friedel“
Ein Bockwürstchen mit Pommes, Ketchup / Mayonnaise^{*1} € 6,50

„Spargelliniteller“
Eine halbe Portion Spargel mit einem kleinen Schnitzel
und Beilagen € 12,00

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

Aperitif

Prosecco "Frizzante" von Sacchetto	0,1 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 20,00
Fürst von Metternich		
Riesling Sekt, trocken	0,1 l	€ 3,80
	0,75 l	€ 22,00
Crémant de Loire		
80% Chenin Blanc und 20% Chardonnay		
Louis Despas	0,75 l	€ 32,00
Crémant de Loire Brut Rosé		
100 % Cabernet France		
Louis Despas	0,75 l	€ 32,00
Piccolo Sekt		
(alkoholfrei)	0,2 l	€ 4,00
„Fuhrberger Abendsonne“		
Orangensaft mit Wodka Red Orange ^{*1}	0,2 l	€ 6,50
„Aperol Spritz“		
Sekt mit einem Spritzer Aperol ^{*1,3}	0,2 l	€ 6,50
„Lillet Vive“		
Französischer Weinlikör mit Tonic Water ^{*3} auf Eis	0,2 l	€ 6,00
„Heuer's Blaubeere“		
Aufgesetzte Blaubeere mit Prosecco und Eis aufgefüllt	0,2 l	€ 6,00

Weißweine

Pfalz

Leinsweiler Riesling (2018)

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

0,2 l	€ 4,00
1 l	€ 17,00

Unser Weintipp zum Spargel:

Leinsweiler weißer Burgunder (2018)

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

0,2 l	€ 4,90
0,75 l	€ 16,00

Scheurebe (2017)

Ein halbtrockener Landwein aus Leinsweiler

0,2 l	€ 3,70
1 l	€ 16,00

Franken

Staatlicher Hofkeller Würzburg (2018)

Silvaner, Kabinett, trocken,
sehr ausdrucksvoll mit feiner Frucht

0,2 l	€ 4,80
0,75 l	€ 16,00

Volkacher Silvaner (2017)

Vom Weingut Zur Schwane,
Kräftig und doch samtiger trockener Wein
VDP. Ortswein

0,2 l	€ 5,80
0,75 l	€ 19,50

Bacchus (2017)

Ein trockener Charmeur von den „5 Freunden“
vom Weingut „Zur Schwane“, VDP Gutswein

0,2 l	€ 4,80
0,75 l	€ 16,00

Italiens Sonne grüßt uns

Chardonnay „La Fiera“ delle Venezie IGT (2018)

Ein eleganter trockener, leicht fruchtiger und ausgewogen mineralischer Weißwein

aus dem Haus Sacchetto

0,2 l € 4,40

0,75 l € 15,00

Pinot Grigio „La Fariella“

Trebbiano d`Abruzzo DOC (2017)

Ein spritziger, fruchtig-aromatischer

Weißwein aus Venetien

0,2 l € 7,00

0,75 l € 22,00

Frankreich

Domaine de la Chezatte, Sancerre AC (2016)

Samtig trockener Weißwein, vollmundig und intensiv im Abgang

0,2 l € 8,70

0,75 l € 29,00

Chablis AOC (2017)

Vin de Bourgogne

Ein klassischer Chablis von Louis Jadot

- Der neue Lieblingswein der Chefin -

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 (2017)

peppig-frischer gute Laune Wein, halbtrocken

0,2 l € 4,20

0,75 l € 13,90

Rotweine

Südafrika

MAN (2017)

„Bosstok“ Pinotage

trocken und mild, einfach lecker

0,2 l € 5,20

0,75 l € 16,00

Italien

Recompagno Primitivo Puglia IGT (2017)

Üppig-samtig-trocken

Apulischer Rotwein von Torrento

0,2 l € 8,00

0,75 l € 26,00

Chile

Los Vascos (2015)

Baron Eric de Rothschild

Cuvée Especial, Cabernet Sauvignon

Reif & vollmundig

0,2 l € 9,90

0,75 l € 32,00

Biere

<i>Bitburger Pils vom Fass</i>		0,3 l	€ 2,80
		0,4 l	€ 3,20
<i>Fuhrberger Kellerbräu</i>		0,3 l	€ 3,80
<i>Köstritzer Kellerbräu (rot – blond)</i>		0,3 l	€ 3,20
		0,4 l	€ 3,60
<i>Benediktiner Hefeweizen vom Fass</i>		0,5 l	€ 4,30
		0,3 l	€ 3,00
<i>Benediktiner Hefeweizen (alkoholfrei)</i>	<i>Flasche</i>	0,5 l	€ 4,30
<i>Bitburger „Drive“</i>	<i>(alkoholfrei) Flasche</i>	0,33 l	€ 3,20
<i>Alster „Drive“</i>	<i>(alkoholfrei)</i>	0,4 l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{*1,2,4}		0,3 l	€ 2,30
		0,4 l	€ 2,60
<i>Coca Cola light</i> ^{*1,2,5}		0,3 l	€ 2,30
		0,4 l	€ 2,60
<i>Fanta</i> ^{*1,6}		0,3 l	€ 2,30
		0,4 l	€ 2,60
<i>Sprite</i>		0,3 l	€ 2,30
		0,4 l	€ 2,60
<i>Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 2,50
	<i>Flasche</i>	0,7 l	€ 5,80
<i>Gerolsteiner Mineralwasser still</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 2,50
	<i>Flasche</i>	0,7 l	€ 5,80
<i>Ginger Ale</i> ^{*1}	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,00
<i>Bitter Lemon</i> ^{*3,6}	<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	€ 2,50
		0,4 l	€ 4,20
<i>Rhabarbersaftschorle</i>		0,2 l	€ 2,50

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*

Himbeergeist (40% Vol.)

2 cl

€ 5,00

Marillenschnaps (40% Vol.)

2 cl

€ 5,00

Saubirnenschnaps (40% Vol.)

eine Spezialität aus alten Birnensorten

2 cl

€ 5,00

Haselnussschnaps (40% Vol.)

eine Spezialität aus gerösteten Haselnüssen

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>

Erlesene Teesorten

Pott Tee € 2,50

Kännchen Tee € 3,80

Assam Mangalam

Schwarzer Tee
Ein kräftiger schwarzer Tee
mit voller Assamwürze

Darjeeling Pussimbing Bio

Schwarzer Tee
Aromatischer, frisch-duftiger First Flush mit
heller Tasse

Chai

Schwarztee Gewürzmischung
Kräftig, würzig und typisch indisch.

Sommer Rooitea

Rooibuschtee aromatisiert
Erfrischend fruchtiger Zitronengeschmack

Marani®

Aromatisierter Grüner Tee
Exotisch-fruchtiger Geschmack

Japan Sencha Bio

Grüner Tee
Belebend-frisch mit einer hellen grünen
Tassenfarbe

Minze Bio

Kräutertee
Der duftige, erfrischende Kräuterklassiker

Kamille Bio

Kräutertee
Ein sehr wohlschmeckendes,
aromatisiertes Aufgussgetränk

Gourmet Kräutertee

Kräutertee
Helle Tasse, süßlich-vanillig mit einem Hauch
von Zitrusfrische

Multi-Vitamin

Früchtetea aromatisiert
Früchteteemischung mit dem Aroma von
Zitronen und Orangen

weitere heiße Getränke

Tasse Kaffee € 2,50

Kännchen Kaffee € 3,80

Ciocolata

Kakaohaltiges Milchgetränk mit Sahnehäubchen € 3,20

Cappuccino € 2,60

Espresso € 2,20

Doppelter Espresso € 3,40

Latte Macchiato € 3,80

Milchkaffee € 2,80

Dazu empfehlen wir:

Ein großes Stück Heuers hausgebackenem Erdbeerkuchen € 4,00

Portion Schlagsahne € 0,70

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 der 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

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