

## Zum Auftakt:

Variationen mit frischem Fuhrberger Spargel

Heuers leckere **Spargelcremesuppe**,  
sahnig und mit leichter Süße  
eine große Tasse € 5,50

**Niedersächsischer Spargelsalat**  
In typisch süß- saurer Marinade  
dazu unser Hausbrot und hausgemachte Kräuterbutter € 8,50

Spargel mit einem  
**Cocktail von Flusskrebse**,  
Früchten in Calvados-Creme,  
dazu unser Hausbrot € 14,00

Gemischter Salat (Mesclun) mit gebratenem  
**grünen + weißen Spargel**,  
**3 Riesengarnelen und Senf-Limetten Dressing** -  
dazu unser leckeres Hausbrot € 15,90

Gebratener **grüner und weißer Spargel**  
mit **flambiertem Ziegenkäse und Walnuss-Crumble** € 15,90

**Gemischte Vorspeisenplatte**  
2 Riesengarnelen, Cocktail von Flusskrebse,  
Niedersächsischer Spargelsalat, Lachssalat,  
grün-weiße Spargellini im Schinkenmantel, Kräuterbutter  
dazu unser leckeres Hausbrot € 20,50

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)*

*Eine Portion Stangenspargel „Solo“  
mit Kartoffeln und Saucen* € 19,50

*Eine Portion Stangenspargel  
- mit **Kräuterrührei*** € 21,50

*- mit **Krabbenrührei** (mit Nordseekrabben)* € 26,50

*Eine Portion Stangenspargel mit einem  
**panierten Schweinerückenschnitzel*** € 24,90

*Eine Portion Stangenspargel „Spezial“,  
**Schweinefilet** knusprig in Panko paniert  
und mit einer Mischung aus  
**Pfeffer und groben Salz on Top*** € 27,90

*Eine Portion Stangenspargel mit einem Teller  
**luftgetrocknetem Kernschinken** \*6* € 26,90

*Eine Portion Stangenspargel mit **Serrano Schinken*** € 27,90

*Eine Portion Stangenspargel mit einem **Rumpsteak** (ca. 220g)  
mit kräftiger Pfeffernote und Kräuterbutter (englisch, medium, well done)* € 29,90

*Eine Portion Stangenspargel mit einem **Schweinefiletsteak**  
und einem **Rumpsteak** mit **Kräuterbutter*** € 28,90

### ***Kleine Schweinerei***

*Eine Portion Stangenspargel an **tranchiertem Schweinefilet**  
mit **Orangenpfeffer** und **Tomatenbutter** € 27,90*

*Eine Portion Stangenspargel  
mit gegrilltem **Hähnchensteak** (ca. 220g)  
mit **Tomaten - Salsa** € 27,50*

*Eine Portion Stangenspargel mit **gebratenem Schollenfilet**  
**Büsumer Art - mit Nordseekrabben** € 29,90*

*Eine Portion Stangenspargel  
mit **naturell gebratenem Lachsfilet** € 27,90*

***Zu allen genannten Hauptgerichten reichen wir Petersilienkartoffeln,  
Sauce Béarnaise und zerlassene Butter.***

### ***Nachservice und Extras***

*Aufpreis für ein Schnitzel „platt und kross“ € 3,00*

*Ein Schnitzel „extra“ als Nachservice € 6,90*

*Kleine Schinkenportion \*6 „extra“ als Nachservice € 5,00*

*Spargelportion „extra“ als Nachservice € 11,10*

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

## Unsere Menüs:

### **„FUHRBERGER SPARGELWIRTSCHAFT“**

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

€ 35,90

### **„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 und Erdbeeren mit Sahne*

€ 39,90

Selbstverständlich gilt der kostenlose Nachservice ausschließlich für den Besteller! ☺

## Dessert

**Als Dessert empfehlen wir Ihnen eine Riesenkugel Vanilleeis  
mit Erdbeeren und Sahne** € 8,90

*oder*

**Eine kleine Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne** € 6,90

*oder*

**Erdbeeren mit Sahne** € 7,90

*oder wahlweise Eis aus unserem reichhaltigen Sortiment am Buffet*

**Kleine Kugel** € 2,00

**Große Kugel** € 3,00

**Portion Schlagsahne** € 1,30

## **Außer der Reihe . . .**

**Hausgemachtes Sauerfleisch** mit einem Spargelsalat,  
dazu Remouladensauce\*<sup>1</sup> und Bratkartoffeln € 16,00

## **Für die „Spargelkostverächter“**

**1 Portion Erbsen und Möhren** € 4,40

**Currywurst**\*<sup>4,6</sup> mit Pommes frites € 9,90

**„Frischlingsteller für Erwachsene“**  
ein großes Schnitzel mit Pommes frites € 14,00

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

**„Pommes- Schranke“**  
Portion Pommes mit Ketchup / Mayonnaise\*<sup>1</sup> € 4,50

**Ein Bockwurstchen mit Pommes, Ketchup / Mayonnaise**\*<sup>1</sup> € 8,90

**„Frischlingsteller“**  
ein kleines Schnitzel mit Pommes frites € 11,00

**„Spargelliniteller“**  
Eine halbe Portion Spargel mit einem kleinen Schnitzel  
und Beilagen € 16,00

## **Aperitifs, Sekt und Champagner**

**Prosecco "Frizzante" von Sacchetto** 0,1 l € 4,80  
0,75 l € 27,50

### **Louis Sekt**

Argentinischer Sekt 0,1 l € 4,90  
0,75 l € 29,50

### **Crémant de Loire**

80% Chenin Blanc und 20% Chardonnay

Louis Despas 0,75 l € 41,00

### **Crémant de Loire Brut Rosé**

100 % Cabernet France

Louis Despas 0,75 l € 41,00

### **Piccolo Sekt**

(alkoholfrei)

0,2 l € 5,10

### **„Fuhrberger Abendsonne“**

Orangensaft mit Wodka Red Orange\*<sup>1</sup> 0,2 l € 8,50

### **„Aperol Spritz“**

Sekt mit einem Spritzer Aperol\*<sup>1,3</sup> 0,2 l € 8,90

### **„Lillet Vive“**

Französischer Weinlikör mit Tonic Water\*<sup>3</sup> auf Eis 0,2 l € 7,00

### **„Heuer's Blaubeere“**

Aufgesetzte Blaubeere mit Prosecco  
und Eis aufgefüllt 0,2 l € 7,00

# Weißweine

Ausgesuchte Klassiker zum Spargel

## Franken

### **Wein Lust Riesling (2022)**

<i>Ein trockener, mit lebendiger Säure</i>	0,2 l	€ 5,10
<i>ausgestatteter schöner reifer Riesling</i>	0,75 l	€ 18,90

### **Unsere Empfehlung zum Spargel:**

### **Hofkeller Residenzschoppen (2022)**

<i>Cuvee aus Müller-Thurgau-Silvaner-Bacchus, pfiffiges Fruchtspiel, zart nussig, sanft im Abgang</i>	0,2 l	€ 5,10
<i>trocken, VDP Gutswein</i>	1 l	€ 24,30

## Klassiker neu erfunden – vom Weingut Laufer

### **Weißer Burgunder Klassik (2022)**

<i>Birnbacher Schlossgarten, trocken</i>	0,2 l	€ 6,70
<i>dezenter Duft gelber Früchte, leicht erdig</i>	0,75 l	€ 21,00

### **Staatlicher Hofkeller Würzburg (2021)**

<i>Silvaner, Kabinett, trocken, Griffig, saftig mit der Note von</i>	0,2 l	€ 5,80
<i>Äpfeln, Birnen und Aprikosen</i>	0,75 l	€ 20,00

### **Volkacher Silvaner (2022)**

<i>vom Weingut Zur Schwane, VDP. Ortswein</i>	0,2 l	€ 6,70
<i>Kräftig und doch samtiger trockener Wein</i>	0,75 l	€ 21,00

### **Bacchus (2012)**

<i>VDP Gutswein, ein halbtrockener leicht fruchtiger sehr runder Charmeur</i>	0,2 l	€ 5,80
<i>vom Weingut „Zur Schwane“</i>	0,75 l	€ 19,10

## Österreich

### **Glatzer Carnuntum DAC (2021)**

<i>Grüner Veltliner mit saftiger Frucht,</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,30</i>
<i>Pfeffriger Würze auf Feinhefe ausgebaut</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 20,00</i>

## Italien - Venetien

### **Pinot Grigio Selection - Bosco del Merlo (2023)**

*Delle Venezie DOC, trocken*

*Intensives Aroma mit Noten von*

*Akazien- und Birnenblüten, angenehm frisch* 0,2 l € 6,80

*mit einer leichten säuerlichen Note* 0,75 l € 21,00

## Wedemark – Unser Meitzer

### **SOLARIS (2023)**

*Weinhof Bäßmann & Depke, trocken*

*Fruchtig-frisch und animierend,*

*feine Citrus-Noten und schwarze Johannisbeeren,*

*am Gaumen lebhaft verbleibend*

0,2 l € 6,70

*mit überraschend reifer Mineralität*

0,75 l € 21,00

### **PASSION (2023)**

*Weinhof Bäßmann & Depke, trocken,*

*elegant-dicht mit komplexer Struktur,*

*wenig Säure, zartes Tannin,*

*Feinfruchtig-sanfte Noten von Birnen,*

0,2 l € 7,70

*sympathisch und unkompliziert*

0,75 l € 24,90



## Roséwein

### **Weingut Kerstin Laufer**

#### **Rosé (2021)**

<i>trocken, im Holzfass ausgebaut,</i>	0,2 l	€ 7,40
<i>feine Dichte und Ausdruck</i>	0,75 l	€ 23,30

## Rotweine

### Markgräflerland

#### **Spätburgunder (2022)**

<i>Weingut Julius Zotz, halbtrocken,</i>		
<i>Aromatik von Kirschen und Brombeeren,</i>	0,2 l	€ 7,90
<i>sehr samtig und rund</i>	0,75 l	€ 24,90

### Argentinien

#### **Saurus (2022)**

<i>Patagonischer Malbec – Bodega Familia Schröder</i>		
<i>Trockener Rotwein mit dem Flair</i>		
<i>der Wildheit Patagoniens,</i>	0,2 l	€ 7,90
<i>Kirsche, Pflaume, Eiche, Vanille</i>	0,75 l	€ 24,90

### Italien

#### **Primitivo - Centurio Minor (2021)**

<i>PUGLIA IPG, trocken</i>		
<i>Vollmundige Amarenakirschen und</i>		
<i>intensive Pflaumenaromen vereint</i>		
<i>zu einem harmonischen Bouquet</i>	0,2 l	€ 7,90
<i>von zarter Vanille-, Zimt und Nelkenklängen</i>	0,75 l	€ 24,90

## **Biere**

<i>Bitburger Pils vom Fass</i>		0,3 l	€ 3,90
		0,4 l	€ 4,50
<i>Fuhrberger Kellerbräu</i>		0,3 l	€ 4,60
<i>Köstritzer Schwarzbier (rot – blond)</i>		0,3 l	€ 4,40
<i>Benediktiner Hefeweizen vom Fass</i>		0,5 l	€ 5,90
		0,3 l	€ 4,20
<i>Benediktiner Hefeweizen (alkoholfrei)</i>	<i>Flasche</i>	0,5 l	€ 5,90
<i>Bitburger „Drive“</i>	<i>(alkoholfrei) Flasche</i>	0,33 l	€ 4,50
<i>Alster „Drive“</i>	<i>(alkoholfrei)</i>	0,4 l	€ 5,60

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola</i> <sup>*1,2,4</sup>		0,3 l	€ 3,00
		0,4 l	€ 3,30
<i>Coca Cola light</i> <sup>*1,2,5</sup>		0,3 l	€ 3,00
		0,4 l	€ 3,30
<i>Fanta</i> <sup>*1,6</sup>		0,3 l	€ 3,00
		0,4 l	€ 3,30
<i>Sprite</i>		0,3 l	€ 3,00
		0,4 l	€ 3,30
<i>Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,40
	<i>Flasche</i>	0,7 l	€ 7,90
<i>Gerolsteiner Mineralwasser still</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,40
	<i>Flasche</i>	0,7 l	€ 7,90
<i>Ginger Ale</i> <sup>*1</sup>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,90
<i>Bitter Lemon</i> <sup>*3,6</sup>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,90
<i>Vitamalz</i>	<i>Flasche</i>	0,33 l	€ 3,30
<i>Orangensaft</i>		0,2 l	€ 3,90
<i>Apfelsaft</i>		0,2 l	€ 3,90
<i>Apfelsaftschorle frisch und lecker (naturtrüb)</i>		0,2 l	€ 3,90
		0,4 l	€ 5,20
<i>Rhabarbersaftschorle</i>		0,2 l	€ 3,90
		0,4 l	€ 5,20

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

€ 4,80

*oder*

*aus dem **österreichischen Spezialitätenhaus Prinz***

*mit ausgeprägtem Sortencharakter*

**Himbeergeist** (40% Vol.)

2 cl

€ 6,00

**Marillenschnaps** (40% Vol.)

2 cl

€ 6,00

**Saubirnenschnaps** (40% Vol.)

*eine Spezialität aus alten Birnensorten*

2 cl

€ 6,00

**Haselnussschnaps** (40% Vol.)

*eine Spezialität aus gerösteten Haselnüssen*

2 cl

€ 6,00

## Spirituosen

<i>Weizendoppelkorn (38% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Malteserkreuz Aquavit (40%vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Jubiläums Aquavit (42% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Heidegeist (50% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Fernet Branca (40% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Himbeergeist (40% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Moskovskaya Wodka (40% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Sambuca (40 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Ramazotti (30 % vol.) mit Eis und Zitrone</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Averna (29 % vol.) mit Eis und Zitrone</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Baileys (Irischer Cremelikör 17% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Verpoorten Eierlikör Original (20% vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>

## Erlesene Teesorten

Pott Tee € 3,20

Kännchen Tee € 4,70

### Assam Tonga Bio

Schwarzer Tee  
Ein kräftiger schwarzer Tee  
mit voller Assamwürze

### Earl Grey

Schwarzer Tee  
Der kräftige Klassiker mit dem  
zitrusähnlichen Geschmack  
der Bergamotte

### Marani®

Aromatisierter grüner Tee  
Exotisch-fruchtiger Geschmack

### Blutorange Bio

Früchtetee  
Frisch, fruchtig und angenehm mild  
mit dem Geschmack von saftigen  
Blutorangen

### Ayurveda Vata Bio

Kräutertee  
Eine Gewürz-Kräuterteemischung mit  
würziger Süße und angenehmer Schärfe

### Pfefferminze Bio

Kräutertee  
Der duftige,  
erfrischende Kräuterklassiker

### Gourmet Kräutertee

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

### Darjeeling Pussimbinq First Flush Bio

Schwarzer Tee  
Aromatische First Flush Pflückung.  
Frisch-duftige, helle Tasse

### Rooibos Limone-Ingwer Bio

Rooibuschtee aromatisiert  
Saftige Zitrusnote und  
angenehm leichte Schärfe

### Japan Sencha Bio

Grüner Tee  
Belebend-frisch mit  
einer hellen grünen Tassenfarbe

### Heiß & Innig®

### Summer Romance™

Früchtetee  
Fruchtig-spritziger Mix aus  
erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren abgerundet  
mit einem Hauch Vanille \*8

### Ayurveda Pitta Bio

Kräutertee  
Kräuter-Gewürzteemischung mit  
zitroniger Frische, leicht süß

### Kamille Bio

Kräutertee  
sehr wohltuendes,  
aromatisches Aufgussgetränk

## **weitere heiße Getränke**

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 3,00
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 4,50
<i>Ciocolata</i>	
<i>Kakaohaltiges Milchgetränk mit Sahnehäubchen</i>	€ 4,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Espresso</i>	€ 2,90
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 4,20
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,90
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,80

### **Dazu empfehlen wir:**

<i>Ein großes Stück <b>Heuers hausgebackenem Erdbeerkuchen</b> oder ein großes <b>Stück Heidelbeer - Schmand Kuchen</b></i>	€ 5,50
<i>Portion Schlagsahne</i>	€ 1,30

**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.***

<i>Tages frische Herstellung</i>	<i>Stück</i>	€ 4,70
----------------------------------	--------------	--------

*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

Nr. 8 kann Spuren von Erdnüssen enthalten

<b><u>Allergene Zutaten</u></b>	<b><u>Enthalten in</u></b>
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