

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 **Garnelenrührei** € 24,50

*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** € 27,90

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

Eine Portion Stangenspargel dazu **gebratenes Schollenfilet**
mit **zerlassenem Speck und Zwiebel** € 27,90

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*⁶
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*⁶ 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*¹ und Bratkartoffeln € 16,00

Für die „Spargelkostverächter“

1 Portion Erbsen und Möhren € 4,40

Currywurst*^{4,6} 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*¹ € 4,50

Ein **Bockwürstchen mit Pommes, Ketchup / Mayonnaise***¹ € 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*¹ 0,2 l € 8,50

„Aperol Spritz“

Sekt mit einem Spritzer Aperol*^{1,3} 0,2 l € 8,90

„Lillet Vive“

Französischer Weinlikör mit Tonic Water*³ 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)

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

Unsere Empfehlung zum Spargel:

Hofkeller Residenzschoppen (2022)

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

Klassiker neu erfunden – vom Weingut Laufer

Weißer Burgunder Klassik (2022)

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

Staatlicher Hofkeller Würzburg (2021)

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

Volkacher Silvaner (2022)

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

Bacchus (2012)

VDP Gutswein, ein halbtrockener		
leicht fruchtiger sehr runder Charmeur	0,2 l	€ 5,80
vom Weingut „Zur Schwane“	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>	0,2 l	€ 7,90
<i>Aromatik von Kirschen und Brombeeren,</i>	0,75 l	€ 24,90
<i>sehr samtig und rund</i>		

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> ^{*1,2,4}		0,3 l	€ 3,00
		0,4 l	€ 3,30
<i>Coca Cola light</i> ^{*1,2,5}		0,3 l	€ 3,00
		0,4 l	€ 3,30
<i>Fanta</i> ^{*1,6}		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> ^{*1}	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,90
<i>Bitter Lemon</i> ^{*3,6}	<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

Fuhrberger Scheunenbrand

Handgefertigt vom Destillateur Axel Keller

Heidelbeerbrand (41% Vol.)

2 cl

€ 6,00

Bierbrand (43% Vol.)

aus Bieren eigener Herstellung,
im Eichenfass gelagert

2 cl

€ 6,00

Obstler (41% Vol.)

Obstler aus dem Brand

lokal angebauter Ostsorten

2 cl

€ 6,00

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 Heuers hausgebackenem Erdbeerkuchen oder ein großes Stück Heidelbeer - Schmand Kuchen</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

<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 Milchzeugnisse einschließlich Laktose	Ciocolata Kakaohaltiges Milchgetränk mit Sahnehäubchen, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Sahne