

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

mit Kräuterbutter und unserem Hausbrot

€ 9,20

Bruschetta – Heuers Art

Knuspriges, hausgemachtes Mais-Dinkel-Baguette

mit in Olivenöl marinierten Tomaten und grünem Spargel,

abgerundet durch frisch gehobelten Parmesan

€ 9,50

Wildkräutersalat

mit gebratenem Spargel

dazu **Ziegenkäse** und **Walnuss-Crumble**,


mit Kräuterbutter und unserem Hausbrot

Vorspeise € 9,90

Hauptspeise € 16,90

„Pfundige Hauptgerichte“

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

*Eine Portion Stangenspargel „Solo“
mit Kartoffeln und Saucen * € 20,50

*Eine Portion Stangenspargel mit **Kräuterrührei*** € 22,50

*Eine Portion Stangenspargel mit einem
panierten Schweinerückenschnitzel € 25,90
oder „Spezial“ mit unserer **Fuhrberger Grobsalz**
und Pfeffer Mélange € 27,90*

*Eine Portion Stangenspargel mit einem
panierten Hähnchenschnitzel € 23,90
oder „Spezial mit unserer **Fuhrberger Grobsalz**
und Pfeffer Mélange € 25,90*

*Eine Portion Stangenspargel mit einem Teller
luftgetrocknetem Kernschinken *6 € 27,90*

*Eine Portion Stangenspargel
mit einem **Rumpsteak** (ca. 220g) mit kräftiger Pfeffernote
und Kräuterbutter (englisch, medium oder durchgebraten) € 34,90*

Kleine Schweinerei

*Eine Portion Stangenspargel an
tranchiertem Schweinefilet (ca. 200g)
mit **Dijon-Kräutern-Topping** € 29,90*

Eine Portion Stangenspargel
mit gegrilltem Hähnchensteak (ca. 200 g)
dazu frisches **Kräuter-Pesto** € 28,50

Eine Portion Stangenspargel mit **gebratenem Schollenfilet**
Finkenwerder Art - mit einer Stippe aus Speck und Zwiebeln € 28,90

Eine Portion Stangenspargel mit **gebratenem Lachsfilet**
und **Ahorn-Pistazienkruste** € 30,90

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

Nachservice & Extras

Aufpreis für Bratkartoffeln € 3,50

Ein Schnitzel „extra“ als Nachservice € 7,50

Kleine Schinkenportion ^{*6} „extra“ als Nachservice € 9,00

Spargelportion „extra“ als Nachservice € 14,00

Ketchup & Mayonnaise ^{*1} „extra“ € 1,00

Alle Preise gelten in Verbindung mit einem Hauptgericht.
Andernfalls behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Unsere Spargelmenüs

„FUHRBERGER SPARGELWIRTSCHAFT“

Feines Spargelcremesüppchen

*Ein volles Pfund feldfrischer Spargel (500 g auf dem Teller),
serviert mit luftgetrocknetem Kernschinken*⁶ und einem Schnitzel,
dazu Petersilienkartoffeln, Sauce Béarnaise und zerlassene Butter
Zum Abschluss Vanilleeis mit frischen Erdbeeren & Sahne*

€ 39,90

„FUHRBERGER ESS-KLASSE“

Spargel satt – so viel Sie mögen!

Feines Spargelcremesüppchen

*Feldfrischer Fuhrberger Stangenspargel zum Sattessen serviert,
mit Petersilienkartoffeln, Sauce Béarnaise und zerlassener Butter,
dazu luftgetrockneter Kernschinken*⁶ und Schnitzel (satt)
Zum Abschluss Vanilleeis mit frischen Erdbeeren & Sahne*

€ 42,90

Der kostenlose Nachservice gilt ausschließlich für den Besteller.

Außer der Reihe

Currywurst^{*4,6} mit Pommes frites € 11,20

„Pommes- Schranke“

Portion Pommes mit Ketchup / Mayonnaise^{*1} € 6,00

Hausgemachtes Sauerfleisch mit einem Spargelsalat,
dazu Remouladensauce^{*1} und Bratkartoffeln € 16,00

„Frischlingsteller“

Ein großes Schnitzel mit Pommes frites € 16,00

„Spargellinteller“

Eine halbe Portion Spargel mit einem Schnitzel
und Beilagen € 18,90

Eine Portion Stangenspargel

zwei kleine panierte vegane Schnitzel  € 25,90

Vegane Spargel – Bowl

Reis, grüner und weißer Spargel, Spinat, Wildkräuter,
Orangenfilets, Cherrytomaten, gerösteter Pumpernickel
Und Zitrusdressing € 16,90

Dessert

Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne

Klein € 7,50

Groß € 9,50

Eine Portion Erdbeeren mit Sahne

€ 8,50

Spaghettieis mit hausgemachter Erdbeersauce

Vanilleeis in Spaghetti-Form mit hausgemachter Erdbeersauce und Sahne

€ 9,50

Spaghettieis mit Pistazieneis und hausgemachter Erdbeersauce

Cremiges Pistazieneis in Spaghetti-Form mit hausgemachter Erdbeersauce und Sahne

€ 9,90

oder wahlweise Eis aus unserem reichhaltigen Sortiment am Buffet

Kleine Kugel

€ 2,00

Große Kugel

€ 3,00

Portion Schlagsahne

€ 1,50

Aufpreis für Streusel

€ 0,20

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

Aperitifs, Sekt und Champagner

Prosecco Borgo Sanleo Frizzante*Fruchtig, leicht, Pfirsich & feine Mandelnote – animierend*

0,1 l € 4,20

0,75 l € 19,90

Dietrich Sekt Riesling extra trocken*Feinperlig, Pfirsich & Zitrus – elegant und lebendig*

0,1 l € 4,90

0,75 l € 24,90

Paul Delane Crémant de Bourgogne Reserve Brut*Pinot Noir, Chardonnay**Zitrus & grüner Apfel – klar und elegant*

0,75 l € 37,90

Paul Delane Crémant Rosé de Bourgogne Brut*Pinot Noir, Gamay**Rote Beeren, zarte Blüten – weich und fruchtig*

0,75 l € 37,90

Schloss Koblenz Piccolo Sekt (alkoholfrei)*Fruchtig, prickelnd – leicht und unkompliziert*

0,2 l € 5,90

„Fuhrberger Abendsonne“*Orangensaft mit Wodka Red Orange*¹*

0,2 l € 8,90

„Aperol Spritz – unser Klassiker“*Sekt mit einem Spritzer Aperol*^{1,3}*

0,2 l € 8,90

„Lillet Vive“ oder „Lillet Wild Berry“*Französischer Weinlikör mit Tonic Water*³ oder**Wild Berry auf Eis*

0,2 l € 8,90

„Heuer´s Blaubeere“*Aufgesetzte Blaubeere mit Prosecco und Eis aufgefüllt*

0,2 l € 8,90

Regionale Weine aus der Wedemark

SOLARIS (2023)

Weinhof Bäßmann & Depke, trocken

Fruchtig, mit Noten von Zitrus und Johannisbeere – 0,2 l € 6,90
frisch und lebendig 0,75 l € 24,90

PASSION (2024)

Weinhof Bäßmann & Depke, trocken,

Weich, säurearm, mit Birnennoten – 0,2 l € 6,90
rund und unkompliziert 0,75 l € 24,90

Cabarnet Nior - Rosé (2025)

Weinhof Bäßmann & Depke, trocken,

Dezentes Aroma von reifer Kirsche,
Wacholderbeeren und Veilchen – 0,2 l € 6,90
feinwürzig und elegant 0,75 l € 24,90

Weißweine

Ausgesuchte Klassiker zum Spargel

Franken

Wein Lust Riesling (2024)

Weingut Laufer, trocken	0,2 l	€ 6,90
Lebendige Säure, reife Frucht – klar und saftig	0,75 l	€ 24,90

Lieblingswein -Fünf Freunde (2025)

VDP. Weingut Zur Schwane, trocken		
Cuvée aus Silvaner, Scheurebe & Kerner –	0,2 l	€ 6,90
fruchtig mit Holunderblüte	0,75 l	€ 24,90

Unsere Empfehlung zum Spargel:

Schwane Weiß trocken (2024)

VDP. Gutswein	0,2 l	€ 6,50
Feine Kräuter – leicht und ideal zu Spargel	1 l	€ 27,90

Weißer Burgunder Klassik (2024)

Weingut Laufer- Kerstin Laufer, trocken	0,2 l	€ 7,50
Gelbe Früchte, feine Würze – elegant und ausgewogen	0,75 l	€ 26,90

Volkacher Silvaner (2024)

VDP. Weingut Zur Schwane, trocken	0,2 l	€ 8,70
Grüner Apfel, Blüten – mineralisch und präzise	0,75 l	€ 29,90

Bacchus (2025)

VDP. Weingut Zur Schwane, trocken	0,2 l	€ 6,90
Exotische Frucht, Blüten – frisch und harmonisch	0,75 l	€ 24,90

Rheinhessen

Seebrich Grauburgunder (2025)

Weingut Seebrich, trocken	0,2 l	€ 5,90
Birne & Pfirsich – rund und ausgewogen	0,75 l	€ 21,90

Pfalz

Sommersemester - Weißwein-Cuvée (2025)

Weingut Studier, trocken

Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc & Chardonnay – 0,2 l € 6,50

Stachelbeere, Maracuja – saftig und lebendig 0,75 l € 23,50

Österreich

Gmeinböck Grüner Veltliner DAC (2024)

Weingut Gmeinböck, trocken 0,2 l € 6,90

Grüner Apfel, feiner Pfeffer – klar und würzig 0,75 l € 24,90

Italien – Friaul

Ca Bolani - Pinot Grigio DOC (2025)

Tenuta Ca Bolani, trocken 0,2 l € 5,90

Zitrus, feine Blüten – leicht und erfrischend 0,75 l € 21,90

Roséwein

Schwane Pinkfein Rosé (2025)

VDP. Weingut Zur Schwane 0,2 l € 6,30

Erdbeere & Himbeere – fruchtig und lebendig 0,75 l € 22,90

Seebrich Rosé (2025)

Weingut Seebrich trocken 0,2 l € 5,90

Rote Beeren – frisch und weich 0,75 l € 21,90

Rotweine

Happenbach, Württemberg

Pipette Rot (2024)

Weingut Sabrina Roth, trocken	0,2 l	€ 6,50
Dunkle Beeren – weich und samtig	0,75 l	€ 23,50

Markgräflerland

Spätburgunder (2023)

Weingut Julius Zotz, halbtrocken	0,2 l	€ 7,50
Kirsche & Brombeere – rund und geschmeidig	0,75 l	€ 26,90

Italien

Masseria Altemura - Sasseo Primitivo (2023)

Trocken	0,2 l	€ 5,90
Dunkle Früchte – kräftig und würzig	0,75 l	€ 21,90

Alkoholfrei Weine

Schmitges Riesling - alkoholfrei

Weingut Schmitges	0,2 l	€ 6,50
Zitrus & grüner Apfel – klar und mineralisch	0,75 l	€ 23,90

Allendorf Rosé - alkoholfrei

VDP. Weingut Allendorf	0,2 l	€ 6,50
Erdbeere & Himbeere – fruchtig und leicht	0,75 l	€ 23,90

Biere

<i>Bitburger Pils vom Fass</i>		0,3 l	€ 3,90	
		0,4 l	€ 4,50	
<i>Fuhrberger Kellerbräu</i>		0,3 l	€ 4,80	
<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>Benediktiner Hell – Lagerbier vom Fass</i>		0,5 l	€ 5,90	
<i>Benediktiner Hell – Lagerbier (alkoholfrei)</i>	<i>Flasche</i>	0,5 l	€ 5,90	
<i>Köstritzer Schwarzbier (rot – blond)</i>	<i>Flasche</i>	0,33 l	€ 4,60	
<i>Bitburger „Drive“</i>	<i>(alkoholfrei)</i>	<i>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} , <i>Coca-Cola Zero</i> ^{*1,2,5}	0,3 l	€ 3,30
<i>Fanta</i> ^{*1,6} , <i>Sprite</i>	0,4 l	€ 4,40

Gerolsteiner Mineralwasser

<i>mit Kohlensäure</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,20
	<i>Flasche</i>	0,7 l	€ 7,90

<i>Gerolsteiner Mineralwasser still</i>	<i>Flasche</i>	0,25 l	€ 3,20
	<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>Rhabarbersaftschorle, Apfelsaftschorle (naturtrüb)</i>	0,2 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 4,90

<i>Apfelsaft (klar), Orangensaft und Rhabarbersaft</i>	0,2 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 4,90

<i>Coldleaf Eistee</i>	<i>Flasche</i>	0,33 l	€ 4,00
------------------------	----------------	--------	--------

Premium Eistee –

kalt aufgebrüht, mild, aromatisch und erfrischend

Sorten: Peachy Sunset Cove – Pfirsich, Lemon Breeze Coast – Zitrone,

Ruby Granate Beach – Granatapfel, Dragon Paradise Bay - Drachenfrucht-Guave

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

Unsere Empfehlung zum Abschluss

Williams Birnenbrand (40 % vol.)

von unserem Pfälzer Winzer Wendel

2 cl

€ 5,50

Fuhrberger Scheunenbrand

handgefertigt vom Destillateur Axel Keller

Heidelbeerbrand (41 % vol.)

intensive Beerenfrucht, vollmundig und aromatisch

2 cl

€ 6,90

Bierbrand (43 % vol.)

aus eigener Bierherstellung, im Eichenfass gereift

2 cl

€ 6,90

Obstler (41 % vol.)

klassischer Obstbrand aus regionalen Früchten

2 cl

€ 6,50

Aus dem österreichischen Spezialitätenhaus Prinz

mit ausgeprägtem Sortencharakter

Himbeergeist (40 % vol.)

intensive Himbeerfrucht, klar und aromatisch

2 cl

€ 5,90

Marillenschnaps (40 % vol.)

Empfehlung des Hauses

reife Marille, vollmundig, weich und aromatisch

2 cl

€ 6,50

Saubirnenschnaps (40 % vol.)

eine Spezialität aus alten Birnensorten

2 cl

€ 6,50

Haselnussschnaps (40 % vol.)

eine Spezialität aus gerösteten Haselnüssen

2 cl

€ 6,90

Klassische Digestifs & Spirituosen

<i>Osborne Veterano (30 % vol.)</i> <i>milder spanischer Weinbrand mit feinen Vanillenoten</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Weizendoppelkorn (38 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Verpoorten Eierlikör Original (20 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Jägermeister (35 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Malteserkreuz Aquavit (40 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Fernet Branca (40 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Himbeergeist (40 % vol.)</i> <i>Hausqualität</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Jubiläums Aquavit (42 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Heidegeist (50 % vol.)</i> <i>Empfehlung des Hauses</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Sambuca (40 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Wodka (37,5 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Baileys (irischer Cremelikör 17 % vol.)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Ramazotti (30 % vol.) mit Eis und Zitrone</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Averna (29 % vol.) mit Eis und Zitrone</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,90</i>

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

Erlesene Teesorten

Pott Tee € 3,50

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 Pussimbing 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>	€ 3,30
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 4,70
<i>Ciocolata</i> <i>Kakaohaltiges Milchgetränk mit Sahnehäubchen</i>	€ 4,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Espresso</i>	€ 3,00
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 4,20
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,90
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,80

Dazu empfehlen wir:

<i>Ein großes Stück</i> <i>Heuers hausgebackenem Erdbeerkuchen</i>	€ 5,80
<i>Portion Schlagsahne</i>	€ 1,50

***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>	€ 5,20
----------------------------------	--------------	--------

*Für Interessierte und Allergiker: Informationen zu Rezepten und Inhaltsstoffen sowie allergenen Substanzen finden Sie
in unserer Rezeptmappe am Kuchen- und Eisbuffet.*

Lieber Gast,

wir legen großen Wert auf frische, hochwertige und regionale Produkte.
In einzelnen Fällen verwenden wir auch zugekaufte Produkte (z. B. Mayonnaisen oder Saucen), die Zusatzstoffe enthalten können. Diese sind in unserer Karte entsprechend gekennzeichnet.

Die Zahlen neben den Speisen geben die enthaltenen Zusatzstoffe an.
Eine Übersicht sowie Informationen zu Allergenen finden Sie nachfolgend.

Die Zahlen der gesetzlichen zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- 1 – Farbstoff
- 2 – koffeinhaltig
- 3 – chininhaltig
- 4 – enthält Phosphat
- 5 – Süßungsmittel (Aspartam, enthält Phenylalaninquelle)
- 6 – Antioxidationsmittel
- 7 – Konservierungsstoff
- 8 – kann Spuren von Erdnüssen enthalten

<u>Allergene & Inhaltsstoffe</u>	<u>Enthalten in</u>
Glutenhaltiges Getreide	Ciabatta, Spargelcremesuppe,
Lysozym (aus Ei)	Parmesan
Sojaöl, Milchsäure, Xanthan und Ei	Mayonnaise, Remouladensauce
Senf und Senfarten	Remouladensauce, Honig-Senf-Mayonnaise
Kräuterextrakt (u.a. Sellerie)	Ketchup
Eigelb, entrahmte Milch, Xanthan, 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