

# Speisen & Getränke



Bis einschließlich  
**23. Juni 2024**

Dienstag - Sonntag  
11.30 bis 23 Uhr  
(Küche durchgehend bis 21.30 Uhr)

Montag Ruhetag  
(An Feiertagen geöffnet)

*Wellness*  
*für den Gaumen!*



**böser**  
Spargelrestaurant  
/ by better taste

# Liebe Gäste!

In dieser Saison öffnet das Spargelrestaurant zum 21. Mal seine Türen und wir sagen HERZLICH WILLKOMMEN!

Nach der dreijährigen Zwangspause hatten wir eine tolle Saison 2023 und dafür möchten wir Danke sagen. DANKE für Ihr Vertrauen. Die Familie Böser und die Better Taste Catering GmbH sind seit dem Beginn der Zusammenarbeit im vergangenen Jahr eng zusammengewachsen. Beide konnten jeweils von der Erfahrung des Anderen profitieren. Herausgekommen ist ein hochmotiviertes Team, das auch in 2024 voller Tatendrang für Sie da ist.

Seit Januar 2024 gelten auf Speisen in der Gastronomie wieder 19% Mehrwertsteuer - statt bisher 7%. Zusätzlich belasten steigende Einkaufspreise und Löhne sowie ein verändertes Konsumentenverhalten unsere Branche immens. Wir stellen uns diesen neuen Herausforderungen und möchten Ihnen als unseren Gästen mit einer vielfältigen Speisenauswahl sowie einem optimalen Service ein tolles gastronomisches Erlebnis bereiten.

Unser Restaurantleiter Ioannis Hirakis, Küchenchef Sebastian Kubiak, F&B Assistant Roberto Casabona und die Geschäftsführerin der Better Taste Catering GmbH Franziska Heinkele freuen sich gemeinsam mit dem gesamten Team über Ihren Besuch.

Eine Neuheit finden Sie in diesem Jahr auch auf Ihren Tischen: GATROMI. Über den QR-Code können Sie (neben unserem regulären Service) Erstbestellungen und/oder Nachbestellungen tätigen und sogar bezahlen. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung.

Außerdem begrüßen wir Sie, sobald die Temperaturen steigen, auch auf unserer neuen Sonnenterrasse. Der Außenbereich wird dieses Jahr neu gestaltet und bietet eine Erweiterung zu unserem Zeltrestaurant sowie zu unserer Cabrioterrasse.

**Genießen Sie Ihre Zeit im Böser Spargelrestaurant by Better Taste!**

*Ioannis, Roberto, Sebastian, Franziska und das gesamte Team vom Spargelrestaurant Böser*



# Aperitif

## „böser edition“ Schloss Affaltrach

Glas Sekt extra trocken . . . . .	0,10 l . . .	5,50
Glas Sekt rosé extra trocken . . . . .	0,10 l . . .	5,50
Glas Sekt Chardonnay brut . . . . .	0,10 l . . .	5,90
Glas Erdbeer-Secco . . . . .	0,10 l . . .	5,50
Glas Erdbeer-Secco alkoholfrei . . . . .	0,10 l . . .	5,50
Aperol Spritz . . . . .	0,20 l . . .	6,90
 Fruchtig prickelnde Erdbeerbowle . . . . .	0,20 l . . .	7,50
 Fruchtig prickelnde Erdbeerbowle alkoholfrei . . . . .	0,20 l . . .	7,50

 nur während der heimischen Erdbeersaison

# Suppen & Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen . . . . .	7,90
Spargelbrühe mit Flädle und Spargelstückchen . . . . .	6,90
Spargelbrühe mit Spargelstückchen . . . . .	6,50
<b>Spargelsalat in Sauce Vinaigrette</b> mit gehacktem Ei und Schnittlauchbutter zum Baguette . . . .	10,90
<b>Räucherlachs</b> mit Spargelsalat und Dill-Senf-Sauce . . . . .	14,90
<b>Asparagi alla Burrata</b> Cremiger Mozzarella mit grünem Spargel, getrocknete, eingelegte Tomaten und Wildkräutersalat . . . .	14,90
<b>Frühlingsalat</b> garniert mit Spargelspitzen, gekochtem Schinken, Emmentaler Käse und Croutons groß . . . . .	10,90
klein . . . . .	7,90
<b>Kleiner Blattsalat</b> . . . . .	5,80

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette.



## Spargelgerichte mit Fisch

### **Black Tiger Garnelen**

mit Spargelspitzen, eingelegten Kirschtomaten, frischen Kräutern,  
Parmesan und Tagliatelle ..... 30,50

### **Sanft gegarter Lachs**

mit Stangenspargel, Tagliatelle, Sauce Hollandaise, Avocado-Dip ..... 32,00

## Spargelgerichte mit Geflügel

### **Gebratene Maispouardenbrust**

mit Stangenspargel, Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter ..... 32,50

### **Gebratene Maispouardenbrust**

mit Spargelgemüse und Tagliatelle ..... 25,90

## Spargelgerichte mit Schwein

### **Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken**

mit Stangenspargel, Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter ..... 32,90

### **Leibgericht des Spargelbauern**

Spargelgemüse mit badischem Pfannkuchen und Kartoffeln,  
dazu roher oder gekochter Schinken. .... 23,90

### **Typisch badisch**

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spargelgemüse  
und Tagliatelle ..... 28,90

### **Die Schinkentradition**

#### **Stangenspargel**

mit rohem Schinken oder gekochtem Schinken dazu Dampfkartoffeln  
und wahlweise Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette ..... 29,90

#### **Der Schlafrock**

Badischer Pfannkuchen gefüllt mit Princessspargel, gekochtem Schinken  
und Emmentaler Käse, überzogen mit Sauce Hollandaise ..... 16,90

**Princessspargel:** Feine Spargelstangen

**Spargelgemüse:** Spargelstücke in einer hellen Sauce (regionale Tradition)



## Spargelgerichte mit Kalb

### **Kalbshüftsteak**

mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter und knusprigen Kartoffelecken . . . . . 34,50

## Spargelgerichte vegan & vegetarisch

**Stangenspargel** ohne alles (vegan) . . . . . 19,90

**Stangenspargel** wahlweise mit Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette . . . . . 22,50

**Stangenspargel** mit veganer Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln . . . . . 24,50

**Stangenspargel** wahlweise mit Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette, dazu Dampfkartoffeln . . . . . 24,50

### **Die Spargiatelle**

Tagliatelle mit Spargelspitzen an hausgemachtem Limettenöl, Rucola und Parmesan . . . . . 19,90

### **Der Schlafrock vegetarisch**

Badischer Pfannkuchen gefüllt mit Princesspargel und feinen Lauchstreifen, überzogen mit Sauce Hollandaise . . . . . 16,90

### **Der Klassiker**

Spargelgemüse mit zwei badischen Pfannkuchen . . . . . 16,90

### **Stangenspargel nach polnischer Art**

mit gerösteten Semmelbröseln, gehacktem Ei, Dampfkartoffeln und Butter . . . . . 25,90



**Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr**

Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Sie möchten heute keinen Spargel?

<b>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken</b> mit Pommes Frites .....	21,90
<b>Gebratene Maispouardenbrust</b> mit Tagliatelle und Bratensauce .....	19,90
<b>Kalbshüftsteak</b> mit Kräuterbutter und knusprigen Kartoffelecken .....	26,90
<b>Pfannkuchen</b> mit Rahmgemüse .....	12,80

## Hits für Kids

<b>Ein badischer Pfannkuchen</b> mit kleiner Portion Spargelgemüse .....	11,50
<b>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken</b> mit Pommes Frites .....	12,90
<b>Kleine Portion Spargelgemüse,</b> dazu ein paniertes Schnitzel vom Schweinerücken .....	14,90
<b>Pommes Frites</b> mit Ketchup .....	7,00
<b>Nudeln</b> mit Bratensauce .....	7,00
<b>Kartoffelecken</b> mit Bratensauce .....	7,00
<b>Süßer Pfannkuchen</b> mit Böser-Erdbeermarmelade .....	8,10



## Zum Abschluss was Süßes

<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne . . . . .	8,90
<b>Hausgemachtes Rhabarberkompott</b> Butter-Vanillestreusel, Joghurteis . . . .	9,80
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne . . . . .	8,90
<b>Gemischtes Eis</b> ohne Sahne . . . . .	7,90
<b>Gebackenes Vanilleeis</b> mit einer Mandel-Haselnuss-Panade und Himbeercoulis . . . . .	9,90
<b>Affogato</b> Vanilleeis mit Espresso . . . . .	6,50

Für unsere Eisdesserts verwenden wir selbstverständlich Böers Original Speiseeis!



## Erdbeer-Desserts

<b>Erdbeertraum</b> Erdbeerstücke bedeckt mit feinem Baiser und Eierlikörsahne. . . . .	9,50
<b>Ihr süßer Liebling</b> Hausgemachtes Erdbeertiramisu (ohne Ei) . . . . .	9,90
<b>Warmes Schokotörtchen mit „Kernschmelze“</b> und frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Vanilleeis. . . . .	11,90
<b>Erdbeeren</b> mit Sahne. . . . .	9,50
<b>Erdbeeren natur</b> . . . . .	8,50
<b>Joghurteis</b> mit Erdbeeren und Sahne. . . . .	9,90
<b>Erdbeerkuchen</b> mit Sahne . . . . .	5,90



nur während der heimischen Erdbeersaison



Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Kaffee & andere Muntermacher

<b>Tasse Kaffee</b> .....	3,20
<b>Milchkaffee</b> .....	3,90
<b>Cappuccino</b> .....	3,90
<b>Cappuccino mit Sahne</b> .....	4,10
<b>Espresso</b> .....	2,90
<b>Doppelter Espresso</b> .....	4,50
<b>Latte Macchiato</b> .....	4,50
<b>Espresso Macchiato</b> .....	3,50

## Tee im Glas 0,30 l

<b>Darjeeling Royal</b> .....	3,50
<b>Bio Kamille</b> .....	3,50
<b>Bio Pfefferminze</b> .....	3,50
<b>Kräutergarten</b> .....	3,50

# Digestif

<b>Erdbeerlikör</b> .....	2 cl	4,50	
<b>Kirschwasser</b> .....	Weingut Klumpp	2 cl	6,00
<b>Mirabellenwasser</b> .....	Weingut Klumpp	2 cl	6,00
<b>Williamsbirne</b> .....	Weingut Honold	2 cl	5,40
<b>Tresterbrand</b> .....	Weingut Honold	2 cl	4,40
<i>vom Eichenfass</i>			
<b>Ramazotti</b> .....		4 cl	6,10



# Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser classic</b> . . . . . Teinacher Gourmet . . . . .	0,25 l . . . . . 3,30
	0,75 l . . . . . 6,50
<b>Mineralwasser medium</b> . . . . . Teinacher Gourmet . . . . .	0,25 l . . . . . 3,30
	0,75 l . . . . . 6,50
<b>Mineralwasser still</b> . . . . . Teinacher Gourmet . . . . .	0,25 l . . . . . 3,30
	0,75 l . . . . . 6,50
<b>Apfelsaft</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,40
	0,40 l . . . . . 5,90
<b>Apfelsaft-Schorle</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,10
	0,40 l . . . . . 5,20
<b>Johannisbeersaft-Schorle</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,10
	0,40 l . . . . . 5,20
<b>Orangensaft</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,50
	0,40 l . . . . . 5,90
<b>Orangensaft-Schorle</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,10
	0,40 l . . . . . 5,20
<b>Bitter Lemon</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,60
<b>Bitter Lemon-Schorle</b> . . . . .	0,40 l . . . . . 5,60
<b>Coca-Cola</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,10
	0,40 l . . . . . 5,20
<b>Coca-Cola Zero</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,10
	0,40 l . . . . . 5,20
<b>Fanta</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,10
	0,40 l . . . . . 5,20
<b>Mezzo-Mix</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,10
	0,40 l . . . . . 5,20
<b>Sprite</b> . . . . .	0,20 l . . . . . 3,10
	0,40 l . . . . . 5,20
<b>Bösers naturtrüber Apfelsaft</b> . . . . .	0,25 l . . . . . 4,00
	0,50 l . . . . . 6,90



Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Offene Weine

## Weiß

<b>Blanc</b> . . . . .	Weingut Klumpp . . . . .	0,25 l. . . . .	7,90
<i>Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe</i>			
<b>Riesling halbtrocken</b> . . . . .	WG Stromberg-Zabergäu . . . . .	0,25 l. . . . .	6,80
<b>Riesling trocken</b> . . . . .	WG Stromberg-Zabergäu . . . . .	0,25 l. . . . .	6,80
<b>Grauburgunder trocken</b> . . . . .	Weingut Heitlinger . . . . .	0,25 l. . . . .	6,80
<b>Rivaner trocken</b> . . . . .	Schloss Affaltrach . . . . .	0,25 l. . . . .	6,80
<b>Jungspund weiß halbtrocken</b> . . . . .	Schloss Affaltrach . . . . .	0,25 l. . . . .	6,20
<i>Riesling, Kerner, Gewürztraminer</i>			
<b>Weissburgunder trocken</b> . . . . .	Weingut Honold . . . . .	0,25 l. . . . .	6,20
<b>Grüner Silvaner</b> . . . . .	Weingut Bühler . . . . .	0,25 l. . . . .	6,20
<b>Weinschorle</b> . . . . .	weiß . . . . .	0,25 l. . . . .	5,00

## Rosé

<b>Jungspund Rosé halbtrocken</b> . . . . .	Schloss Affaltrach . . . . .	0,25 l. . . . .	6,20
<i>Schwarzriesling, Dornfelder</i>			
<b>Rosé trocken</b> . . . . .	Weingut Heitlinger . . . . .	0,25 l. . . . .	6,80
<b>Weinschorle</b> . . . . .	rosé . . . . .	0,25 l. . . . .	5,00

## Rot

<b>Cuveé Nr. 1 trocken</b> . . . . .	Weingut Klumpp . . . . .	0,25 l. . . . .	8,90
<i>Lemberger, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet</i>			
<b>Spätburgunder trocken</b> . . . . .	Weingut Honold . . . . .	0,25 l. . . . .	6,20
<b>Trollinger-Lemberger</b> . . . . .	Weingut Hockenberg . . . . .	0,25 l. . . . .	6,80
<b>Weinschorle</b> . . . . .	rot . . . . .	0,25 l. . . . .	5,00



# Flaschenweine

## Weiß

<b>Riesling „Wildklasse“ 2022</b> . . . . .	Weingut Hirsch . . . . .	0,75 l . . .	20,50
<b>Weissburgunder trocken 2022</b> . . . . .	Weingut Klumpp . . . . .	0,75 l . . .	29,50
<b>Grauburgunder 2022</b> . . . . .	Weingut Hirsch . . . . .	0,75 l . . .	25,50
<b>Pinot Gris 2022</b> . . . . .	Weingut Heitlinger . . . . .	0,75 l . . .	29,90
<b>Auxerrois trocken 2023</b> . . . . .	Weingut Klumpp . . . . .	0,75 l . . .	30,50
<b>Auxerrois 2023</b> . . . . .	Weingut Klenert . . . . .	0,75 l . . .	22,50
<b>Chardonnay 2023</b> . . . . .	Weingut Hirsch . . . . .	0,75 l . . .	27,50

## Rosé

<b>Rosé trocken 2023</b> . . . . .	Weingut Klumpp . . . . .	0,75 l . . .	29,50
<b>Muskattrollinger Rosé 2023</b> . . . . .	Schloss Affaltrach . . . . .	0,75 l . . .	25,50
<b>Heitlinger Rosé 2022</b> . . . . .	Weingut Heitlinger . . . . .	0,75 l . . .	27,50

## Rot

<b>Pinot Noir 2019</b> . . . . .	Weingut Schröder . . . . .	0,75 l . . .	28,50
<b>Spätburgunder trocken</b> . . . . .	Weingut Honold . . . . .	0,75 l . . .	22,50

Alle Flaschenweine auf Wunsch auch im Glas 0,10 l erhältlich.



# Heidelberger Biere

## Vom Fass

<b>1603 Premium Pils</b> .....	0,30 l. . .	4,80
<b>Hefeweizen hell</b> .....	0,30 l. . .	4,80
	0,50 l. . .	5,80
<b>Natur Radler</b> .....	0,40 l. . .	5,60
<b>Cola-Bier</b> .....	0,40 l. . .	5,60
<b>Cola-Weizen</b> .....	0,30 l. . .	4,60
	0,50 l. . .	5,80

## In der Flasche

<b>Kristallweizen</b> .....	0,50 l. . .	5,80
<b>Hefeweizen dunkel</b> .....	0,50 l. . .	5,80
<b>Landbier</b> .....	0,33 l. . .	4,80
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b> .....	0,50 l. . .	5,80
<b>1603 Pils alkoholfrei</b> .....	0,33 l. . .	4,80



## Spargelgenuss für zuhause

**Sie möchten den Spargelgenuss mit nach Hause nehmen? Jederzeit gerne!**

Unsere Mitmenschen und die Umwelt liegen uns am Herzen. Daher setzen wir auf ein nachhaltiges Mehrwegpfandsystem und möchten dies gemeinsam mit Ihnen umsetzen. Entscheiden Sie sich für die Natur und damit für eine Pfandgebühr, welche Sie bei Ihrem nächsten Besuch bei uns im Restaurant bei der Rückgabe Ihres Mehrwegbehältnisses wieder zurückbekommen.

Pro Gericht fällt Pfand in Höhe von 7,00€ an.

Alternativ bieten wir Ihnen alle Speisen in kompostierbarem Einweggeschirr an.



## Nutzen Sie unseren Shop!

An unserem Shop am Empfang bieten wir jetzt auch unsere leckeren Spargelklassiker und weitere Produkte für zuhause an. Machen Sie sich und Ihren Liebsten eine Freude!

## Die leckere Geschenk-Idee!



**Verschenken Sie doch mal  
„Wellness für den Gaumen“!**

**Fragen Sie unser Empfangs-Team nach dem  
Geschenk-Gutschein für unser Spargelrestaurant.**

Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Unsere Partner

## Aus eigenem umweltschonenden Anbau:

Täglich erntefrischer Spargel und Aroma-Erdbeeren für den Hofladen und das Spargelrestaurant.

## Im Verkauf bieten wir außerdem:

Hausgemachte Erdbeer-Marmelade, Saucen, Liköre, Eier, Tortenböden, Weine, Erdbeer-Secco und vieles mehr.

## Erdbeer- und Spargelhof

Inhaber: Otmar Böser



KLUMPP



WEINGUT HEITLINGER



Affaltrach  
1928 | WÜRTTEMBERG

WEINGUT

HONOLD



WEINGUT  
HOCKENBERG



# Buchen Sie unser Zeltrestaurant für Ihre Privat- oder Firmenfeier!

Außerhalb der Saison können Sie unser **beheizbares Zeltrestaurant** und unsere Cabrio-Terrasse für Ihr Event buchen. Ob Firmenfeier, Sommerfest, Jubiläum, Hochzeit oder Ihre Geburtstagsfeier: das Spargelrestaurant Böser bietet mit seiner Lage, der Ausstattung und der Anbindung immer den perfekten Rahmen.

Wir sorgen für den **reibungslosen Service** sowie die **kulinarische Begleitung** Ihres Events in Form eines Menüs oder Buffets.

**Anfragen und Buchung bitte unter Telefon 0 72 51 / 5 999 000 oder E-Mail [spargelrestaurant@better-taste.de](mailto:spargelrestaurant@better-taste.de)**



# Danke für Ihren Besuch!

Wir hoffen, Sie haben Ihre kulinarische Spargelreise bei uns genossen.

**Teilen Sie gerne Ihre Erfahrung und bewerten Sie uns auf Google.**

Wir freuen uns auf Ihr Feedback!



Wenn Sie die **neusten Nachrichten** vom **Spargelrestaurant Böser** wünschen, so folgen Sie uns auf unserem **Instagram-Kanal** oder hinterlassen Sie am Empfang Ihre E-Mail-Adresse für unseren **Newsletter**. Bis bald - Ihr Spargelrestaurant-Team!

**Unser Hofladen ist während der Saison von Montag bis Sonntag sowie an Feiertagen von 8 - 20 Uhr geöffnet.**

**Bösers Spargelrestaurant by Better Taste**

**Inhaber: Better Taste Catering GmbH**

**Kurze Allee 2 • D-76694 Forst bei Bruchsal**

Tel. 0 72 51 / 5 999 000

[spargelrestaurant@better-taste.de](mailto:spargelrestaurant@better-taste.de)



**200 kostenlose  
Parkplätze**

Tischreservierung unter Tel. 0 72 51 / 5 999 000

oder direkt online unter [www.spargelrestaurant.de](http://www.spargelrestaurant.de)

