

Speisen & Getränke

25
Jahre
Spargelrestaurant

Bis einschließlich
22. Juni 2025

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag:
11.30 bis 14 Uhr & 17 bis 22 Uhr
(Küche abends bis 21.30 Uhr)

Freitag, Samstag, Sonntag & Feiertage:
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!

...mit Stolz schauen wir auf **25 Jahre** Spargelrestaurant zurück und wir freuen uns sehr, Sie auch 2025 wieder begrüßen zu dürfen. Die letzten beiden Jahre konnten wir wieder in strahlende Gesichter schauen und möchten Danke sagen. Danke für Ihr Vertrauen über diese vielen Jahre. Genießen Sie auch in diesem Jahr tolle Spargelgerichte in unserer einzigartigen Atmosphäre. Auf eine tolle Saison 2025!

**Ihr gesamtes Team
vom böser Spargelrestaurant by better taste**



2001



2003



2010



2015





2019



2024

Aperitif

„böser edition“ Schloss Affaltrach

Glas Sekt extra trocken	0,10 l . . .	5,70
Glas Sekt rosé extra trocken	0,10 l . . .	5,70
Glas Sekt Chardonnay brut	0,10 l . . .	5,90
Glas Erdbeer-Secco	0,10 l . . .	5,70
Glas Erdbeer-Secco alkoholfrei	0,10 l . . .	5,70
Aperol Spritz	0,20 l . . .	7,20
 Fruchtig prickelnde Erdbeerbowle	0,20 l . . .	7,60
 Fruchtig prickelnde Erdbeerbowle alkoholfrei	0,20 l . . .	7,60

 nur während der heimischen Erdbeersaison

Suppen & Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	7,90
Spargelbrühe mit Flädle und Spargelstückchen	7,20
Spargelbrühe mit Spargelstückchen	6,80
Spargelsalat in Sauce Vinaigrette mit gehacktem Ei und Schnittlauchbutter zum Baguette	11,20
Rinder Carpaccio mit grünem Spargel, Wildkräutersalat, Walnüssen und Senf-Dressing	17,90
Asparagi alla Burrata Cremiger Mozzarella mit grünem Spargel, getrocknete, eingelegte Tomaten und Wildkräutersalat	15,50
Frühlingsalat garniert mit Spargelspitzen, gekochtem Schinken, Emmentaler Käse und Croûtons groß	11,10
klein	8,10
Kleiner Blattsalat	6,00

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette.



Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr
Di, Mi, Do ist die Küche von 14 bis 17 Uhr geschlossen.

Spargelgerichte mit Fisch

Black Tiger Garnelen

mit Spargelspitzen, eingelegten Kirschtomaten, frischen Kräutern,
Parmesan und Tagliatelle 31,00

Sanft gegarter Lachs

mit Stangenspargel, Tagliatelle, Sauce Hollandaise, Avocado-Dip 32,80

Spargelgerichte mit Geflügel

Gebratene Maispouardenbrust

mit Stangenspargel, Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter 33,00

Gebratene Maispouardenbrust

mit Spargelgemüse und Tagliatelle 26,50

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. 24,50

Typisch badisch

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spargelgemüse
und Tagliatelle 29,50

Die Schinkentradition

Stangenspargel

mit rohem Schinken oder gekochtem Schinken dazu Dampfkartoffeln
und wahlweise Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette 30,50

Der Schlafrock

Badischer Pfannkuchen gefüllt mit Princessspargel, gekochtem Schinken
und Emmentaler Käse, überzogen mit Sauce Hollandaise 17,80

Unser Stangenspargel wird seit Jahren nach Art des Hauses stets bissfest gegart.

Princessspargel: Feine Spargelstangen

Spargelgemüse: Spargelstücke in einer hellen Sauce (regionale Tradition)



Spargelgerichte mit Kalb

Kalbshüftsteak

mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter und knusprigen Kartoffelecken 35,90

Spargelgerichte vegan & vegetarisch

Stangenspargel ohne alles (vegan) 20,50

Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette 23,00

Stangenspargel mit veganer Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln 25,50

Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette, dazu Dampfkartoffeln 25,50

Die Spargiatelle

Tagliatelle mit Spargelspitzen an hausgemachtem Limettenöl, Rucola und Parmesan 20,50

Der Schlafrock vegetarisch

Badischer Pfannkuchen gefüllt mit Princesspargel und feinen Lauchstreifen, überzogen mit Sauce Hollandaise 17,80

Der Klassiker

Spargelgemüse mit zwei badischen Pfannkuchen 17,50

Stangenspargel nach polnischer Art

mit gerösteten Semmelbröseln, gehacktem Ei, Dampfkartoffeln und Butter 26,50

Unser Stangenspargel wird seit Jahren nach Art des Hauses stets bissfest gegart.



Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

Di, Mi, Do ist die Küche von 14 bis 17 Uhr geschlossen.

Sie möchten heute keinen Spargel?

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites	22,90
Gebratene Maispouardenbrust mit Tagliatelle und Bratensauce	20,50
Kalbshüftsteak mit Kräuterbutter und knusprigen Kartoffelecken	28,00

Hits für Kids

Ein badischer Pfannkuchen mit kleiner Portion Spargelgemüse	12,00
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites	13,50
Kleine Portion Spargelgemüse, dazu ein paniertes Schnitzel vom Schweinerücken	15,50
Pommes Frites mit Ketchup	7,20
Nudeln mit Bratensauce	7,20
Kartoffelecken mit Bratensauce	7,20
Süßer Pfannkuchen mit Böser-Erdbeermarmelade	8,50



Zum Abschluss was Süßes

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,20
Hausgemachtes Rhabarberkompott Butter-Vanillestreusel, Joghurteis . . .	10,20
Gemischtes Eis mit Sahne	9,20
Gemischtes Eis ohne Sahne	8,20
Gebackenes Vanilleeis (außen knusprig, innen kalt) mit einer Mandel-Haselnuss-Panade und Himbeercoulis	10,50
Affogato Vanilleeis mit Espresso	6,90

Für unsere Eisdesserts verwenden wir selbstverständlich Böasers Original Speiseeis!



Erdbeer-Desserts

Erdbeertraum Erdbeerstücke bedeckt mit feinem Baiser und Eierlikörsahne.	9,90
Ihr süßer Liebling Hausgemachtes Erdbeertiramisu (ohne Ei)	10,40
Warmes Schokotörtchen mit „Kernschmelze“ und frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Vanilleeis.	12,50
Erdbeeren mit Sahne.	9,90
Erdbeeren natur	8,90
Joghurteis mit Erdbeeren und Sahne.	10,50
Erdbeerkuchen mit Sahne	6,20



nur während der heimischen Erdbeersaison



Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr
Di, Mi, Do ist die Küche von 14 bis 17 Uhr geschlossen.

Kaffee & andere Muntermacher

Tasse Kaffee	3,30
Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,90
Cappuccino mit Sahne	4,20
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,60
Latte Macchiato	4,70
Espresso Macchiato	3,50

Tee im Glas 0,30 l

Darjeeling Royal	3,60
Bio Kamille	3,60
Bio Pfefferminze	3,60
Kräutergarten	3,60

Digestif

Erdbeerlikör	2 cl	4,60	
Kirschwasser	Weingut Klumpp	2 cl	6,10
Mirabellenwasser	Weingut Klumpp	2 cl	6,10
Williamsbirne	Weingut Honold	2 cl	5,60
Tresterbrand	Weingut Honold	2 cl	4,50
<i>vom Eichenfass</i>			
Ramazotti		4 cl	5,10



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser classicTeinacher Gourmet	0,25 l 3,40
	0,75 l 6,60
Mineralwasser mediumTeinacher Gourmet	0,25 l 3,40
	0,75 l 6,60
Mineralwasser stillTeinacher Gourmet	0,25 l 3,40
	0,75 l 6,60
Apfelsaft	0,20 l 3,50
	0,40 l 5,90
Apfelsaft-Schorle	0,20 l 3,20
	0,40 l 5,30
Johannisbeersaft-Schorle	0,20 l 3,20
	0,40 l 5,30
Orangensaft	0,20 l 3,60
	0,40 l 5,90
Orangensaft-Schorle	0,20 l 3,20
	0,40 l 5,30
Bitter Lemon	0,20 l 3,70
Bitter Lemon-Schorle	0,40 l 5,70
Coca-Cola	0,20 l 3,20
	0,40 l 5,30
Coca-Cola Zero	0,20 l 3,20
	0,40 l 5,30
Fanta	0,20 l 3,20
	0,40 l 5,30
Mezzo-Mix	0,20 l 3,20
	0,40 l 5,30
Sprite	0,20 l 3,20
	0,40 l 5,30
Bösers naturtrüber Apfelsaft	0,25 l 4,00
	0,50 l 6,90



Offene Weine

Weiß

Blanc	Weingut Klumpp	0,25 l.	8,30
<i>Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe</i>			
Riesling halbtrocken	Weingut Hockenberg	0,25 l.	6,90
Riesling trocken	Weingut Honold	0,25 l.	6,90
Grauburgunder trocken	Weingut Heitlinger	0,25 l.	7,90
Rivaner trocken	Schloss Affaltrach	0,25 l.	6,90
Jungspund weiß halbtrocken	Schloss Affaltrach	0,25 l.	6,50
<i>Riesling, Kerner, Gewürztraminer</i>			
Weissburgunder trocken	Weingut Klumpp	0,25 l.	7,40
Chardonnay trocken	Weingut Hirsch	0,25 l.	8,10
Grapes of Glory trocken	Weingut Hirsch	0,25 l.	8,30
<i>Souvignier Gris, Cabernet Blanc, Sauvitage</i>			
Gelber Muskateller	Weingut Hockenberg	0,25 l.	6,40
Müller (Thurgau) „great again“	Weingut Bauer	0,25 l.	7,20
Weinschorle	weiß	0,25 l.	5,20

Rosé

Jungspund Rosé halbtrocken	Schloss Affaltrach	0,25 l.	6,50
<i>Schwarzriesling, Dornfelder</i>			
Rosé trocken	Weingut Heitlinger	0,25 l.	6,90
Weinschorle	rosé	0,25 l.	5,20

Rot

Cuveé Nr. 1 trocken	Weingut Klumpp	0,25 l.	8,90
<i>Blaufränkisch, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet</i>			
Spätburgunder trocken	Weingut Honold	0,25 l.	6,40
Lemberger	Weingut Hockenberg	0,25 l.	6,20
Weinschorle	rot	0,25 l.	5,20



Flaschenweine

Weiß

Riesling „Wildklasse“ 2023	Weingut Hirsch	0,75 l . . .	21,50
Grauburgunder trocken 2022	Weingut Hirsch	0,75 l . . .	25,50
Louis blanc Fumé trocken 2023	Weingut Honold	0,75 l . . .	33,50
Auxerrois trocken 2024	Weingut Honold	0,75 l . . .	26,50
Pinot Gris trocken 2024	Weingut Heitlinger	0,75 l . . .	29,90
Auxerrois trocken 2024	Weingut Klumpp	0,75 l . . .	31,50
Weißburgunder „Steillage“ trocken	Weingut Hockenbergl	0,75 l . . .	27,60
Scheu... „aber Geil“ trocken 2024	Weingut Bauer	0,75 l . . .	29,50
Grauburgunder „Bullshit“ trocken 2024	Weingut Bauer	0,75 l . . .	31,50

Rosé

Rosé trocken 2024	Weingut Klumpp	0,75 l . . .	29,50
Rosé trocken 2024	Weingut Honold	0,75 l . . .	28,90
Heitlinger Rosé 2022	Weingut Heitlinger	0,75 l . . .	28,00

Rot

Blaufränkisch 2022	Weingut Heitlinger	0,75 l . . .	23,50
Spätburgunder trocken	Weingut Honold	0,75 l . . .	23,00



Biere

Vom Fass

Becks Premium Pils	0,30 l	4,80
Franziskaner Hefeweizen hell	0,30 l	4,80
	0,50 l	5,80
Radler	0,40 l	5,60
Cola-Bier	0,40 l	5,60
Cola-Weizen	0,30 l	4,60
	0,50 l	5,80
Spaten hell	0,40 l	4,50

In der Flasche

Franziskaner Kristallweizen	0,50 l	5,30
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,50 l	5,30
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,30
Becks Pils alkoholfrei	0,33 l	4,20



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.



Die leckere Geschenk-Idee!



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

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

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,
Tortenboden, Weine, Erdbeer-Secco und vieles mehr.

Erdbeer- und Spargelhof

Inhaber: Otmar Böser



SCHLOSS
Affaltrach



WEINGUT HEITLINGER



WEINGUT
BURG RAVENSBURG
seit 1851

Weingut
HOCKENBERG



EMIL BAUER
PFALZ



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



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 - 19 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  **200 kostenlose Parkplätze**

Tischreservierung unter Tel. 0 72 51 / 5 999 000
oder direkt online unter www.spargelrestaurant.de



böser
Spargelrestaurant
/ by better taste