

Speisen & Getränke



Bis einschließlich
24. Juni 2018

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

Montag Ruhetag
(Pfingstmontag geöffnet)

Wellness
für den Gaumen!



böser
Spargelrestaurant

Lieber Gast

Wir freuen uns, Sie heute im Spargelrestaurant begrüßen zu dürfen. „Wellness für den Gaumen“ wird bei uns gelebt: Lassen Sie sich mit unserem feldfrischen Spargel und anderen Köstlichkeiten verwöhnen!

Unserem gesamten Team liegt es am Herzen, dass Sie gemeinsam mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Ihren Geschäftspartnern genussvolle Stunden verbringen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns im Spargelrestaurant!

Ihre Familie Böser und Team

Aperitif

„böser edition“ Schloss Affaltrach

Glas Sekt extra trocken 0,10 l . . . 3,90

Glas Sekt rosé extra trocken 0,10 l . . . 3,90

Glas Sekt Chardonnay brut 0,10 l . . . 4,20

Champagner Louis Roederer

Champagner Brut Premier 0,10 l . . . 12,50

Champagner Brut Premier 0,375 l . . 39,00

Unser Hausaperitif:

„White Royal“

Belsazar Vermouth aufgefüllt mit Sekt extra trocken. . 0,20 l . . . 6,20

Glas Erdbeer-Secco 0,10 l . . . 3,90

Aperol Sprizz/Orange 0,20 l . . . 5,00

 **Fruchtig prickelnde Erdbeerbowle 0,20 l . . . 5,90**

 nur während der heimischen Erdbeersaison



Suppen & Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen 5,50

Spargelbrühe mit Flädle und Spargelstückchen 4,90

Vitello asparago

Scheiben vom Kalbstafelspitz mit grünen und weißen Spargelstücken in cremiger Honig-Senf-Sauce 15,80

Vorspeisenvariation

Weißer Spargelmousse, grüne Spargel-Frischkäse-Creme und Lachstatar 11,90

Spargelsalat in Sauce Vinaigrette

mit gehacktem Ei und Schnittlauchbutter zum Baguette 8,50

Heiß geräuchert und kalt serviert

Gefüllte Räucherlachsroulade mit grünem Spargel an Himbeer-Balsamico-Dressing 12,50

Frühlingsalat garniert mit Spargelspitzen, gekochtem Schinken, Emmentaler Käse und Croutons

groß 8,20

klein 5,20

Kleiner Blattsalat 3,90



Milde Mousse vom Ziegenfrischkäse mit Erdbeeren

auf einem Rucolabett mit Balsamicocreme und Honig. 11,80

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette.



nur während der heimischen Erdbeersaison



Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Spargelgerichte mit Fisch

Jakobsmuscheln und Black Tiger Garnelen

auf Lemongras-Spieß, an Hummer-Cognac-Sauce mit **Stangenspargel**,
feinen Bandnudeln und Sauce Hollandaise 28,50

Eyachtaler Forellenfilet aus dem heißen Buchenrauch

mit **Stangenspargel**, Dampfkartoffeln und Erbsen-Meerrettich-Dip 23,00

Gedünstetes Lachsfilet an Kräutersauce

mit **Stangenspargel**, feinen Bandnudeln und Sauce Hollandaise 25,50

Spargelgerichte mit Geflügel

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit **Stangenspargel**, Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise
oder Butter 21,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit **Spargelgemüse** und feinen Bandnudeln 18,20

Putenrahmgeschnetzeltes

mit **Stangenspargel**, hausgemachten Spätzle
und Sauce Hollandaise 23,50

Stangenspargel: Eine Portion aus 500g Frischware (ungeschält)

Spargelgemüse: Spargelstücke in einer hellen Sauce (regionale Tradition)



Spargelgerichte mit Schwein

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Stangenspargel,
Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter 22,80

Leibgericht des Spargelbauern

Spargelgemüse mit badischem Pfannkuchen und Kartoffeln,
dazu ein gemischter Schinkenteller 17,50

Typisch badisch

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit **Spargelgemüse**
und feinen Bandnudeln 18,90

Die Schinkentradition

Stangenspargel

mit rohem Schinken oder gekochtem Schinken oder gemischtem Schinken,
dazu Dampfkartoffeln und
wahlweise Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette 20,50

Der Schlafrock

Badischer Pfannkuchen gefüllt mit **Princessspargel**, gekochtem Schinken
und Emmentaler Käse, überzogen mit Sauce Hollandaise 12,90

Spargelgerichte mit Kalb

Hausgemachte Kalbsmaultaschen an Morchelrahmsauce
mit **Stangenspargel** und Sauce Hollandaise 24,90

Wiener Schnitzel mit **Stangenspargel**, Dampfkartoffeln,
Sauce Hollandaise oder Butter 28,50

Saftiges Kalbshüftsteak an Morchelrahmsauce mit **Stangenspargel**,
Pastinakenkräpfen und Sauce Hollandaise 29,80

Stangenspargel: Eine Portion aus 500g Frischware (ungeschält)

Spargelgemüse: Spargelstücke in einer hellen Sauce (regionale Tradition)

Princessspargel: 7-9 feine Spargelstangen



Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Spargelgerichte vegetarisch

Stangenspargel ohne alles	12,90
Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette	14,50
Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette, dazu Dampfkartoffeln	16,50
Die Spargiatelle	
Tagliatelle mit Spargelspitzen an hausgemachtem Limettenöl, garniert mit Rucola und Parmesan.	13,50
Der Schlafrock vegetarisch	
Badischer Pfannkuchen gefüllt mit Princessspargel und feinen Lauchstreifen, überzogen mit Sauce Hollandaise	12,80
Der Klassiker	
Spargelgemüse mit zwei badischen Pfannkuchen	12,50
Stangenspargel nach polnischer Art	
überzogen mit gerösteten Semmelbröseln und gehacktem Ei, dazu Dampfkartoffeln und Butter	17,50
Zwei Blätterteigpasteten	
gefüllt mit Spargelgemüse und mit Sauce Hollandaise überzogen	13,20
Zwei Blätterteigpasteten	
gefüllt mit Grünspargelgemüse in feiner Limettensauce	12,90

Stangenspargel: Eine Portion aus 500g Frischware (ungeschält)
Spargelgemüse: Spargelstücke in einer hellen Sauce (regionale Tradition)
Princessspargel: 7-9 feine Spargelstangen



Sie möchten heute keinen Spargel?

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites.	14,80
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit feinen Bandnudeln und Bratensauce	13,80
Kalbshüftsteak an Morchelrahmsauce, dazu Pastinakenkrapfen	21,80
Putenrahmgeschnetztes mit hausgemachten Spätzle	15,80
Gedünstetes Lachsfilet an Kräutersauce mit feinen Bandnudeln	17,80

Hits für Kids

Ein badischer Pfannkuchen mit kleiner Portion Spargelgemüse	8,00
Ein paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites.	8,90
Kleine Portion Spargelgemüse, dazu ein paniertes Schnitzel vom Schweinerücken	11,00
Pommes Frites mit Ketchup.	4,50
Nudeln mit Bratensauce	4,50
Spätzle mit Bratensauce	4,50
Zwei süße Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade	5,90

Spargelgemüse: Spargelstücke in einer hellen Sauce (regionale Tradition)



Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zum Abschluss was Süßes

Mousse au chocolat und Himbeer Espuma (Nicht während der Erdbeersaison) garniert mit karamellisierten Walnüssen	7,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,90
Hausgemachtes Rhabarberkompott mit Vanillejoghurt	5,70
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
Gemischtes Eis ohne Sahne	4,90

Dienstag bis Freitag zur Mittagszeit - mal so, mal so (Nicht an Feiertagen) Unser kleines Überraschungsdessert.	3,50
---	------

Käse schließt den Magen Milde Mousse vom Ziegenfrischkäse, fein kombiniert mit Mango Chutney und roter Zwiebelmarmelade	5,80
--	------

Für unsere Eisdesserts verwenden wir selbstverständlich Böers Original Speiseeis!



Erdbeer-Desserts

Erdbeertraum Erdbeerstücke bedeckt mit feinen Baisertropfen und Eierlikörsahne überzogen	6,90
Ihr süßer Liebling: Hausgemachtes Erdbeertiramisu (ohne Ei).	6,90
Erdbeeren in Pfefferrahm Feine Kombination aus Schlagsahne, schwarzem Pfeffer und Pernod	6,90
Warmes Schokotörtchen mit „Kernschmelze“ und frischen Erdbeeren, Basilikumsauce und Vanilleeis.	8,50
Erdbeertrio Erdbeermousse, Erdbeersorbet und frische Erdbeeren mit weißem Schokoschaum	7,90
Erdbeeren mit Sahne.	6,40
Erdbeeren natur	5,90
Joghurteis mit Erdbeeren und Sahne.	6,90
Erdbeerkuchen mit Sahne	3,90



nur während der heimischen Erdbeersaison



Kaffee & andere Muntermacher

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

Eilles-Tee im Glas 0,30 l

Darjeeling Royal	2,80
Bio Kamille	2,90
Bio Pfefferminze	2,90
Kräutergarten	2,80
Sommerbeere	2,80

Digestif

Erdbeerlikör	2 cl	3,00	
KirschwasserWeingut Klumpp	2 cl	4,50
MirabellenwasserWeingut Klumpp	2 cl	4,50
WilliamsbirneWeingut Honold	2 cl	3,50
Zwetschgenwasser		2 cl	3,50
TresterbrandWeingut Honold	2 cl	3,90
<i>vom Eichenfass</i>			
Ramazotti		4 cl	4,50



Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser classic Peterstaler Gourmet	0,25 l 2,40
	0,75 l 4,90
Mineralwasser medium Peterstaler Gourmet	0,25 l 2,40
	0,75 l 4,90
Mineralwasser still Black Forest Pearl	0,25 l 2,40
	0,75 l 4,90
Apfelsaft	0,20 l 2,70
	0,40 l 4,90
Apfelsaft-Schorle	0,20 l 2,40
	0,40 l 4,50
Johannisbeersaft-Schorle	0,20 l 2,40
	0,40 l 4,50
Orangensaft	0,20 l 2,60
	0,40 l 4,80
Orangensaft-Schorle	0,20 l 2,40
	0,40 l 4,50
Bitter Lemon	0,20 l 2,70
Bitter Lemon-Schorle	0,40 l 4,50
Coca-Cola	0,20 l 2,40
	0,40 l 4,50
Coca-Cola Light	0,20 l 2,40
	0,40 l 4,50
Fanta	0,20 l 2,40
	0,40 l 4,50
Mezzo-Mix	0,20 l 2,40
	0,40 l 4,50
Sprite	0,20 l 2,40
	0,40 l 4,50



Heidelberger Biere

Vom Fass

1603 Premium Pils	0,30 l ...	2,90
Hefeweizen hell	0,30 l ...	2,90
	0,50 l ...	4,30
Heidelberger Naturtrüb	0,40 l ...	3,40
Radler	0,40 l ...	3,80
Cola-Bier	0,40 l ...	3,80
Cola-Weizen	0,30 l ...	3,10
	0,50 l ...	4,20

In der Flasche

Kristallweizen	0,50 l ...	3,80
Hefeweizen dunkel	0,50 l ...	3,80
Lenzen-Frühlingsbier	0,33 l ...	3,00
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l ...	3,80
1603 Pils alkoholfrei	0,33 l ...	3,00



Küche durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Offene Weine

Weiß

Blanc	Weingut Klumpp	0,25 l.	6,50
<i>Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe</i>			
Riesling halbtrocken	Weingut Schäfer	0,25 l.	5,20
Riesling trocken	Weingut Schäfer	0,25 l.	5,20
Grauburgunder trocken	Weingut Schäfer	0,25 l.	5,20
Rivaner trocken	Schloss Affaltrach	0,25 l.	4,90
Jungspund weiß halbtrocken	Schloss Affaltrach	0,25 l.	4,90
<i>Riesling, Kerner, Gewürztraminer</i>			
Weissburgunder trocken	Weingut Hockenberger	0,25 l.	6,90
Auxerrois trocken	Weingut Honold	0,25 l.	5,90
Weissburgunder-Auxerrois trocken	Weingut Honold	0,25 l.	4,90
<i>Fruchtig frisches Cuveé</i>			
Weinschorle	weiß	0,25 l.	3,90

Rosé

Jungspund Rosé halbtrocken	Schloss Affaltrach	0,25 l.	4,90
<i>Schwarzriesling, Dornfelder</i>			
Rosé trocken	Weingut Heitlinger	0,25 l.	5,20

Rot

Cuveé Nr. 1 trocken	Weingut Klumpp	0,25 l.	7,80
<i>Lemberger, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet</i>			
Spätburgunder trocken	Weingut Schäfer	0,25 l.	5,20
Trollinger-Lemberger	Weingut Honold	0,25 l.	5,20
Weinschorle	rot	0,25 l.	3,90

Flaschenweine

Rot

Pinot Noir 2013	Weingut Klumpp	0,75 l.	31,50
		0,10 l.	5,90
Spätburgunder trocken 2014	Weingut Schäfer	0,75 l.	23,50
		0,10 l.	4,40

Flaschenweine

Rosé

Rosé trocken 2017 Weingut Klumpp	0,75 l . . . 26,50
	0,10 l . . . 5,10
Muskattrollinger Rosé 2017 Schloss Affaltrach	0,75 l . . . 22,50
	0,10 l . . . 4,30
Spätburgunder Rosé trocken 2015 . . . Weingut Hockenberger	0,75 l . . . 22,50
	0,10 l . . . 4,30

Weiß

Riesling trocken 2017 Weingut Klumpp	0,75 l . . . 26,00
	0,10 l . . . 4,90
Weissburgunder trocken 2017 Weingut Klumpp	0,75 l . . . 26,50
	0,10 l . . . 5,10
Auxerrois trocken 2017 Weingut Klumpp	0,75 l . . . 26,50
	0,10 l . . . 5,10
Sauvignon Blanc trocken 2017 Schloss Affaltrach	0,75 l . . . 24,50
	0,10 l . . . 4,60
Chardonnay trocken 2016 Weingut Dr. Baumann	0,75 l . . . 39,00
im Barrique gereift	0,10 l . . . 7,50
Riesling Klosterbergfelsen „Steiflug“ trocken 2016 Weingut Nägelsförst.	0,75 l . . . 37,50
	0,10 l . . . 6,90
„Quantum“ trocken 2016 Weingut Nägelsförst.	0,75 l . . . 31,50
<i>Weissburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling, Grauburgunder</i>	0,10 l . . . 5,90
Rivaner feinherb 2016 Weingut Honold	0,75 l . . . 19,00
	0,10 l . . . 3,70
Grauburgunder trocken 2017 Weingut Honold	0,75 l . . . 21,50
	0,10 l . . . 4,20
Riesling „Elsenzer Spiegelberg“ feinherb 2016 Weingut Hockenberger	0,75 l . . . 24,50
	0,10 l . . . 4,60
Chardonnay Kabinett trocken 2016 Weingut Hockenberger	0,75 l . . . 23,50
	0,10 l . . . 4,40
Auxerrois „Jöhlinger Hasensprung“ trocken 2017 Weingut Schäfer	0,75 l . . . 21,50
	0,10 l . . . 4,20
Grauburgunder trocken 2017 Weingut Heitlinger	0,75 l . . . 22,50
	0,10 l . . . 4,30
Weissburgunder „Steillage“ 2016 Weingut Hockenberg	0,75 l . . . 24,00
	0,10 l . . . 4,50

Buchen Sie unser Zeltrestaurant für Ihre Privat- oder Betriebsfeier!

Außerhalb der Saison können Sie unser **beheizbares Zeltrestaurant** und unsere Cabrio-Terrasse für Ihre **Betriebs- oder Familienfeier** sowie sonstige Events buchen.

Wir übernehmen die **Planung und Organisation** Ihrer Feier von der Bestuhlung bis zur Tischdekoration und sorgen für den Service, das Menü oder das Buffet.

Anfragen und Buchung bitte unter Telefon 0 72 51 / 5 999 000 oder E-Mail info@spargelrestaurant.de



Die leckere Geschenk-Idee!



Verschenken Sie doch mal „Wellness für den Gaumen“!

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

Auch online bestellbar unter www.spargelrestaurant.de

Unsere Partner

Aus eigenem umweltschonenden Anbau:

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

Im Verkauf bieten wir außerdem:

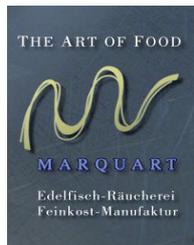
Hausgemachte Erdbeer-Marmelade, Saucen, Liköre, Eier, Tortenböden, Weine, Erdbeer-Secco und vieles mehr.

Erdbeer- und Spargelhof

Inhaber: Otmar Böser



Peterstaler



KLUMPP



SCHLOSS AFFALTRACH



Sind Sie ein Spargel-Kenner?

1. Wie lautet der botanische Name des Spargels?

- a) Sparacelsus b) Stangus albus c) Panta rhei d) Asparagus

2. Welche Farbe bekommt weißer Spargel, wenn er vor der Ernte kurzzeitig Lichtkontakt hat?

- a) Grün b) Blau c) Violett d) Gelb

3. Wer gab dem letzten Tag der Spargelsaison seinen Namen?

- a) Johannes der Täufer b) Markus der Läufer c) Johannes Rau d) Johannes B. Kerner

4. Welcher der folgenden Namen bezeichnet keine Spargelsorte?

- a) Schwetzinger Meisterschuss b) Ravel c) Mieze Schindler d) Lukullus

5. Zu wieviel Prozent besteht Spargel aus Wasser?

- a) 92 % b) 78 % c) 68 % d) 52 %

6. Das Wort Spargel kommt von dem griechischen Wort „Spargan“. Was bedeutet es?

- a) Stangengemüse b) Sprosse c) Tiefwurzler d) heilsame Frucht

7. Woher kommt Spargel ursprünglich?

- a) Amerika b) Asien c) Afrika

8. Welcher Teil der Spargelpflanze ist zum Verzehr geeignet?

- a) Wurzel b) Spross c) Blüte

9. Wie bewahrt man frischen Spargel am besten auf?

- a) In ein feuchtes Tuch eingewickelt im Kühlschrank
b) In einer Schüssel mit kaltem Wasser
c) Bei Zimmertemperatur auf der Fensterbank

10. Warum wird die Spargel-Ernte traditionell am 24. Juni beendet?

- a) Weil der Spargel in die falsche Richtung wächst, wenn es wärmer wird
b) Damit sich die Spargel-Pflanze bis zum nächsten Jahr regeneriert
c) Damit die Erntehelfer im Sommer in den Urlaub fahren können

Lösung: 1d - 2c - 3a - 4c - 5a - 6b - 7b - 8b - 9a - 10b

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

Bösers Spargelrestaurant

Inhaber: Wolfgang Böser

Kurze Allee 2 • D-76694 Forst b. Bruchsal

Tel. 0 72 51 / 5 999 000

Fax 0 72 51 / 30 65 793

P 200 kostenlose
Parkplätze

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

