

Speisen & Getränke



Bis einschließlich
23. Juni 2019

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

Montag Ruhetag
(Ostermontag und
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

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

Glas Secco feinherb alkoholfrei 0,10 l . . . 3,90

Aperol Sprizz/Orange 0,20 l . . . 5,50



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

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



nur während der heimischen Erdbeersaison



Suppen & Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen 5,70

Spargelbrühe mit Flädle und Spargelstückchen 4,90

Spargelbrühe mit Spargelstückchen (vegan) 4,90

Vitello asparago

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

Lachsrollchen vom Graved Lachs

mit feiner Frischkäse-Gemüse-Füllung und grünem Spargel an Himbeer-Balsamico-Dressing 12,50

Spargelsalat in Sauce Vinaigrette

mit gehacktem Ei und Schnittlauchbutter zum Baguette 8,50

Spargelsalat nach Bozener Art

(leichtes Joghurt-Ei-Dressing)
mit geräuchertem Saiblingsfilet und Honig-Senf-Dip 12,90

Frühlingssalat 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

Eyachtaler Forellenfilet aus dem heißen Buchenrauch

mit **Stangenspargel**, Dampfkartoffeln und Erbsen-Meerrettich-Dip 23,90

Jakobsmuscheln und Black Tiger Garnelen

auf Lemongras-Spieß, an Hummer-Cognac-Sauce mit **Stangenspargel**,
feinen Bandnudeln und Sauce Hollandaise 29,50

Sous-vide gegartes Lachsfilet an Kräutersauce

mit **Stangenspargel**, feinen Bandnudeln und Sauce Hollandaise 26,50

Spargelgerichte mit Geflügel

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit **Stangenspargel**, Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise
oder Butter 22,50

Putenrahmgeschnetztes

mit **Stangenspargel**, hausgemachten Spätzle
und Sauce Hollandaise 23,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit **Spargelgemüse** und feinen Bandnudeln 18,90

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 23,50

Leibgericht des Spargelbauern

Spargelgemüse mit badischem Pfannkuchen und Kartoffeln,
dazu ein gemischter Schinkenteller 17,90

Typisch badisch

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit **Spargelgemüse**
und feinen Bandnudeln 19,80

Die Schinkentradition

Stangenspargel

mit rohem Schinken oder gekochtem Schinken oder gemischtem Schinken,
dazu Dampfkartoffeln und
wahlweise Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette 21,00

Der Schlafrock

Badischer Pfannkuchen gefüllt mit **Princessspargel**, gekochtem Schinken
und Emmentaler Käse, überzogen mit Sauce Hollandaise 13,00

Spargelgerichte mit Kalb

Hausgemachte Kalbsmaultaschen an Morchelrahmsauce
mit **Stangenspargel** und Sauce Hollandaise 25,50

Wiener Schnitzel mit **Stangenspargel**, Dampfkartoffeln,
Preiselbeeren und Sauce Hollandaise oder Butter 29,50

Saftiges Kalbshüftsteak an Morchelrahmsauce mit **Stangenspargel**,
Pastinakenkräpfen und Sauce Hollandaise 30,20

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 (vegan) 13,00

Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise,
Butter oder (veganer) Vinaigrette 14,90

Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise,
Butter oder (veganer) Vinaigrette, dazu Dampfkartoffeln. 16,90

Die Spargiatelle

Tagliatelle mit **Spargelspitzen** an hausgemachtem Limettenöl,
garniert mit Rucola und Parmesan. 13,90

Der Schlafrock vegetarisch

Badischer Pfannkuchen gefüllt mit **Princessspargel** und feinen Lauchstreifen,
überzogen mit Sauce Hollandaise 13,00

Der Klassiker

Spargelgemüse mit zwei badischen Pfannkuchen 12,90

Stangenspargel nach polnischer Art

überzogen mit gerösteten Semmelbröseln und gehacktem Ei,
dazu Dampfkartoffeln und Butter 17,90

Zwei Blätterteigpasteten

gefüllt mit **Spargelgemüse**, überzogen mit Sauce Hollandaise 13,70

gefüllt mit **Grünspargelgemüse** in feiner Limettensauce 13,70

Stangenspargel: Eine Portion aus 500g Frischware (ungeschält)

Spargelgemüse: Spargelstücke in einer hellen Sauce (regionale Tradition)

Princessspargel: 7-9 feine Spargelstangen



Heute mal kein Spargel?

Zwei panierte Schnitzel

vom Schweinerücken mit Pommes Frites. 15,00

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit feinen Bandnudeln und Bratensauce 14,00

Kalbshüftsteak

dazu Pastinakenkrapfen an Morchelrahmsauce 22,50

Putenrahmgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle 16,00

Sous-vide gegartes Lachsfilet an Kräutersauce

mit feinen Bandnudeln 18,50

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 4,80

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

Trilogie aus Apfelwürfeln in Pflaumenbalsam und zweierlei Mousse (Edelbitter-Schokolade, Sauerrahm-Zitrone) 7,90

Hausgemachtes Rhabarberkompott mit Vanillejoghurt 5,80

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,20

Gemischtes Eis

mit Sahne. 5,80

ohne Sahne 5,00

Dienstag bis Freitag zur Mittagszeit - mal so, mal so (Nicht an Feiertagen)

Unser kleines Überraschungsdessert. 3,70

Käse schließt den Magen

Milde Mousse vom Ziegenfrischkäse, fein kombiniert mit Mango Chutney und roter Zwiebelmarmelade 6,20

Für unsere Eisdesserts verwenden wir selbstverständlich Börsers Original Speiseeis!



Erdbeer-Desserts

Erdbeertraum Erdbeerstücke bedeckt mit feinen Baisertropfen und Eierlikörsahne überzogen 6,90

Ihr süßer Liebling: Hausgemachtes Erdbeertiramisu (ohne Ei). 7,20

Erdbeeren in Pfefferrahm Feine Kombination aus Schlagsahne, schwarzem Pfeffer und Pernod 6,90

Warmes Schokotörtchen mit „Kernschmelze“

und frischen Erdbeeren, Basilikumsauce und Vanilleeis. 8,90

Trilogie aus frischen Erdbeeren in fruchtiger Sauce und zweierlei Mousse (Edelbitter-Schokolade, Sauerrahm-Zitrone) 8,20

Erdbeeren mit Sahne. 6,70

Erdbeeren natur 5,90

Joghurteis mit Erdbeeren und Sahne. 7,20

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	2,90
Rooibos Vanille	2,90
Bio Pfefferminze	2,90
Kräutergarten	2,90
Apfel Früchte	2,90

Digestif

Erdbeerlikör		2 cl	3,00
Kirschwasser	Weingut Klumpp	2 cl	4,50
Mirabellenwasser	Weingut Klumpp	2 cl	4,50
Williamsbirne	Weingut Honold	2 cl	3,50
Zwetschgenwasser		2 cl	3,50
Tresterbrand	Weingut Honold	2 cl	3,90
<i>vom Eichenfass</i>			
Fernet Branca		2 cl	3,50
Ramazzotti		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 2,50
	0,75 l 5,10
Mineralwasser medium Peterstaler Gourmet	0,25 l 2,50
	0,75 l 5,10
Mineralwasser still Black Forest Pearl	0,25 l 2,50
	0,75 l 5,10
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
Rhabarbersaft-Schorle	0,20 l 2,40
	0,40 l 4,50
Orangensaft	0,20 l 2,70
	0,40 l 4,90
Orangensaft-Schorle	0,20 l 2,40
	0,40 l 4,50
Bitter Lemon	0,20 l 2,80
Bitter Lemon-Schorle	0,40 l 4,70
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



Offene Weine

Weiß

Blanc	Weingut Klumpp	0,25 l	6,70
<i>Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe</i>			
Riesling halbtrocken	Weingut Schäfer	0,25 l	5,40
Riesling trocken	Weingut Schäfer	0,25 l	5,40
Grauburgunder trocken	Weingut Schäfer	0,25 l	5,40
Sauvignon Blanc trocken	Schloss Affaltrach	0,25 l	6,70
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	5,20
<i>Fruchtig frisches Cuvé</i>			
Grüner Silvaner	Weingut Bühler (Pfalz)	0,25 l	4,90
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	5,40

Rot

Cuvé Nr. I trocken	Weingut Klumpp	0,25 l	7,80
<i>Lemberger, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet</i>			
Spätburgunder trocken	Weingut Schäfer	0,25 l	5,40
Trollinger-Lemberger	Weingut Honold	0,25 l	5,40
Weinschorle	rot	0,25 l	3,90

Flaschenweine

Rot

Pinot Noir trocken 2016	Weingut Klumpp	0,75 l	32,50
Spätburgunder trocken 2015	Weingut Schäfer	0,75 l	24,50

Flaschenweine

Rosé

Rosé trocken 2018	Weingut Klumpp	0,75 l . . .	27,50
Muskattrollinger Rosé 2017	Schloss Affaltrach	0,75 l . . .	23,50
Spätburgunder Rosé trocken 2017	Weingut Hockenberger	0,75 l . . .	23,50
Heitlinger Rosé 2018	Weingut Heitlinger	0,75 l . . .	25,50

Weiß

Riesling trocken 2018	Weingut Klumpp	0,75 l . . .	26,50
Weissburgunder trocken 2018	Weingut Klumpp	0,75 l . . .	26,50
Auxerrois trocken 2018	Weingut Klumpp	0,75 l . . .	27,50
Chardonnay trocken 2016	Weingut Dr. Baumann	0,75 l . . .	39,00
im Barrique gereift			
„Quantum“ trocken 2016	Weingut Nägelsförst	0,75 l . . .	31,50
<i>Weissburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling, Grauburgunder</i>			
Grauburgunder trocken 2017	Weingut Honold	0,75 l . . .	21,50
Cabernet Blanc „Inspiration“	Weingut Honold	0,75 l . . .	23,50
feinherb 2018			
Gewürztraminer trocken 2015	Weingut Hockenberger	0,75 l . . .	25,50
Riesling „Elsenzer Spiegelberg“	Weingut Hockenberger	0,75 l . . .	24,50
feinherb 2016			
Auxerrois „Jöhlinger Hasensprung“	Weingut Schäfer	0,75 l . . .	22,00
trocken 2017			
Grauburgunder trocken 2018	Weingut Heitlinger	0,75 l . . .	22,50
Weissburgunder „Steillage“ 2016	Weingut Hockenberg	0,75 l . . .	24,50

Baden trifft Mosel

Kaseler Nies'chen Riesling Spätlese	Weingut Erben von Beulwitz	0,75 l . . .	26,50
feinherb 2017			
Kaseler Nies'chen Riesling	Weingut Erben von Beulwitz	0,75 l . . .	42,50
Großes Gewächs „Auf den Mauern“			
trocken 2017			

Baden trifft Pfalz

Chardonnay trocken 2017	Weingut Oliver Zeter	0,75 l . . .	34,50
Sauvignon Blanc Fumé trocken 2017	Weingut Oliver Zeter	0,75 l . . .	36,50
„Kallstadter Steinacker“	Weingut Bühler	0,75 l . . .	25,50
Sauvignon Blanc trocken 2018			

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

Sind Sie ein Erdbeer-Experte?

1. Wie viele Erdbeersorten gibt es weltweit?

- a) Es gibt 16 Sorten b) Es gibt 226 Sorten c) Es gibt mehr als 1000 Sorten

2. Was ist der wissenschaftliche Fachbegriff für die Erdbeere?

- a) Fragaria b) Frambuela c) Erdbeerus

3. Zu welcher Fruchtart gehört die Erdbeere?

- a) Beeren b) Sammelfrüchten c) Sammelnussfrüchten

4. Wann sollte man Erdbeerpflanzen am besten pflanzen?

- a) schon im August des Vorjahres
b) im Frühling, wie die meisten Pflanzen
c) ab Januar im Gewächshaus und im Mai im Freiland

5. In welchen Monaten findet die Haupternte der Erdbeeren in Mitteleuropa statt?

- a) März und April b) Mai und Juni c) August und September

6. Zu wie viel Prozent besteht die Erdbeere aus Wasser?

- a) 65 Prozent b) 82 Prozent c) 90 Prozent

7. Welches Vitamin enthalten Erdbeeren überwiegend?

- a) Vitamin F b) Vitamin C c) Vitamin B₂

8. Wie nennt man das „Grüne“ am oberen Ende der Erdbeere?

- a) Kelchblätter b) Pokalblätter c) Kranzblätter

9. Zu welcher Gattung gehört die Erdbeere?

- a) Sie gehört zur Familie der Rosengewächse
b) Sie gehört zur Familie der Korbblütengewächse
c) Sie gehört zur Familie der Liliengewächse

10. Wie werden die besonders großfruchtigen Zuchtformen der Erdbeere im süddeutschen Raum und in Österreich ebenfalls genannt?

- a) Ananas b) Melone c) Birne

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

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:

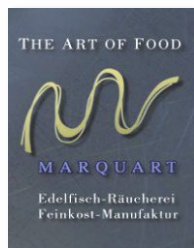
Hausgemachte Erdbeer-Marmelade, Saucen, Liköre, Eier, Tortenböden, Weine, Erdbeer-Secco und vieles mehr.

Erdbeer- und Spargelhof

Inhaber: Otmar Böser



Peterstaler



KLUMPP



WEINGUT
Thomas Hockenberger



Wir haben bis einschließlich 23. Juni für Sie geöffnet

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



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

Bösers Spargelrestaurant

Inhaber: Wolfgang Böser

Kurze Allee 2 • D-76694 Forst bei Bruchsal

Tel. 0 72 51 / 5 999 000

Fax 0 72 51 / 70 299 599

**P 200 kostenlose
Parkplätze**

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

