

Willkommen in der BesenART!

Liebe Gäste,

lange haben wir darauf gewartet, Sie auch in den Wintermonaten wieder bei uns in der BesenART zu begrüßen. Wir freuen uns, dass Sie wieder oder vielleicht auch zum ersten Mal den Weg zu uns gefunden haben. Wir wünschen Ihnen ein angenehmes Esserlebnis und hoffen Sie fühlen sich wohl bei uns.

Sollten Sie eine Anregung haben, einen Extrawunsch hegen oder gar einen Anlass zu konstruktiver Kritik finden, dann zögern Sie nicht, uns direkt anzusprechen. So tragen Sie dazu bei, unsere Wahrnehmung zu schärfen - auch und gerade, wenn es um Details geht. Denn Ihre Wünsche sind unser Anspruch, Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

Erster Spargeltag ist vermutlich Freitag, der 17.03.2023 - wir freuen uns schon heute!

Auch 2023 Mittagstisch während der Spargelzeit!

„Jemanden zu Gäste zu laden, heißt, für sein Glück zu sorgen,
solange er unter unserem Dache weilt.“

Jean Anthelme Brillat- Savarin

Aperitif

Red Carpet <i>Prosecco, Campari, Granatapfel</i>	Glas	0,2l	7,80
Rieslingsekt	Glas	0,1l	5,80
	Fl.	0,75l	28,50
Pinot rosé Sekt	Glas	0,1l	6,00
	Fl.	0,75l	30.-
Champagne Moët & Chandon Imperial	Fl.	0,75l	95.-
Champagne Moët & Chandon Imperial Rosé	Fl.	0,75l	105.-
Aperol Sprizz	Glas	0,2l	7.-
Hugo	Glas	0,2l	7.-
Campari Orange	Glas	0,2l	6.-

Alkoholfreies zur Erfrischung

Alkoholfreier Erdbeer – Aperitif	Glas	0,10l	4,20
	Fl.	0,75l	24.-

Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kernen		EUR	8,90
Frischer Ackersalat mit feinem Dressing, Kracherle und Speck		EUR	9,70
Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse, Avocado-creme und karamellisierten Walnüssen		EUR	14,90
Frische Miesmuscheln in Tomaten-Weißwein Sud	kleine Portion	EUR	16,-
	als Hauptgang	EUR	26,70

Übrigens - wenn Sie einmal bei uns feiern möchten...

wir richten ganzjährig, außerhalb der Spargelzeit, jeden Ihrer Anlässe aus:
Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Betriebsfeiern. Für die individuelle
Planung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Gang(z) schön lecker!

Dithmarscher Martingans mit Beilagen für 4 Personen NUR auf Vorbestellung	170.-
Apfelrotkraut	
Rosenkohl in MeerrettichsöÙle	
Karamellierte Maronen	
Hausgemachte Serviettenknödel	

Fleischlos glücklich

Tagliatelle mit gekräuterten Pilzen und Parmesan	21,80
Filet vom Kabeljau auf Prosecco-Rahmsauerkraut und Schupfnudeln	28,20
Basilikumrisotto mit Garnelen	25,80

„Unmögliches erledigen wir sofort, Wunder dauern etwas länger.“

Es kann sein, dass Sie auf Ihr Essen ein bisschen warten müssen, denn wir bereiten alles ganz frisch und individuell für Sie zu. Sollten Sie es eilig haben, sprechen Sie uns bitte an. Uns ist es wichtig, dass Sie sich wohlfühlen. Unser aufgeschlossenes Servicepersonal erfüllt Ihnen gerne Ihre Wünsche.

Hauptgerichte

Zart gebratener Rehrücken	30.-
Sous vide gegarter Hirschrücken	28.-
Geschmortes Edelmulasch vom Hirsch und Reh in Rotweinsauce	21.-

Rinderrouladen nach Oma Gerda's Rezept	17.-
--	------

...eine Soße Ihrer Wahl...

- Morchelrahmsauce
- Sauerkirschsauce
- Rotweinjus

...Beilagen...

- | | |
|------------------------------|------|
| - Kartoffelgratin | 4.- |
| - Selbstgemachte Eierspätzle | 4.- |
| - Serviettenknödel | 4,50 |
| - Schupfnudeln | 4,50 |

...Gemüseauswahl...

Karamellierte Maronen	4.-
Apfelrotkraut	3,50
Gekräuterte Pilze	4,50
Rosenkohl	4.-
Rotweibirne mit Preiselbeeren	2,80

Für unsere kleinen Gäste

Reibekuchen mit Apfelmus	6,30
Spätzle mit Sauce	5,00

Desserts

Mohnmousse dazu Spekulationsküchlein mit beschwipsten Kirschen	EUR 8,10
Schokokuchen mit flüssigem Kern, Pistazieneis auf Heidelbeerspiegel	EUR 8,60
Bratapfeltiramisu im Glas	EUR 6,90
Selbstgemachte Topfenknödel mit Zwetschgenkompott	EUR 8,90
Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Joghurt-Sauerkirsch	EUR 2,30

Heißgetränke

Tasse Kaffee	EUR 2,30
Espresso / doppio	EUR 2,50 / 4,30
Cappuccino, Milchkaffee	EUR 3,20
Latte Macchiato	EUR 3,90
Tasse heiße Schokolade	EUR 3,80
Chococcino (heiße Schokolade mit Espresso)	EUR 3,90

Digestif

Scheibel Premium Linie <i>Williams Christ</i> <i>Mirabell</i> <i>Himbeer</i> <i>Kirsch</i>	EUR 4,90
Scheibel, Altes Fass, Haselnuss	EUR 6,70
Scheibel Apricot Brandy, Cherry Brandy oder Zibärtele	EUR 7,80

Weißwein

	0,75l	0,25l	0,1l
Auxerrois, Weingut Fritz Waßmer	23.-	7,60	3,80
Sauvignon Blanc, Weingut Fritz Waßmer	28,-	9,-	4,50
Riesling, Nestwärme, Nägelsförst, feinherb	21.-	7,10	3,50
Grauburgunder, Nägelsförst	25.-	8,40	4,30
Muskateller, Weingut Birnbreier	27.-	9,00	4,50
Chardonnay, Weingut Birnbreier	28.-	9,30	4,60

Rosé

Spätburgunder rosé, Weingut Fritz Waßmer	23,-	7,10	3,50
--	------	------	------

Rotwein

Frühburgunder, Weingut Fritz Waßmer	38,90		
Cuvée Felix (Cabernet Franc & Merlot) Weingut Fritz Waßmer	44,90		
Pinot & Syrah, Weingut Fritz Waßmer	33,50		
Waßmer's Roter (Pinot Noir, Merlot, Syrah)	23.-	7,60	3,80
Qvinum, Nägelsförst	28.-	9,30	4,70
Lix, Weingut Birnbreier	25.-	8,30	4,20
Farnese Puglia, Primitivo	28.-	9,30	4,70

Getränke – Alkoholfrei

Peterstaler Classic, Medium oder Still	Fl.	0,75l	6,50
	Krug	0,25l	3,30
Zitronenlimonade	Fl.	0,75l	6,50
	Krug	0,25l	3,50
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Spezi	offen	0,25l	3,00
	offen	0,5l	5,00
Saftschorle (Apfel, Johannisbeere, Orange)	Krug	0,25l	3,50
	Krug	0,5l	5,50

Weinschorlen

Weißweinschorle/süß		0,25l	4,60
Roséschorle/süß		0,25l	4,60
Rotweinschorle/ süß		0,25l	4,60

Biere vom Fass von der Rothaus Privatbrauerei

Pils vom Fass	Glas	0,3l	3,90
Pils alkoholfrei	Glas	0,33l	3,90
Radler / Cola-Bier	Glas	0,3l	3,70
Hefeweizen vom Fass	Glas	0,5l	4,90
Hefeweizen alkoholfrei	Glas	0,5l	4,90
Cola-Weizen	Glas	0,5l	4,90
Hefeweizen Radler	Glas	0,5l	4,90