



Aperitif

		EUR
<i>BesenArt Sommergarten - Erdbeer trifft Lavendel</i>		
hausgemachter Erdbeerlimes auf Crushed Ice, aufgegossen mit Rieslingsekt, frischer Minze, Limette und einem Schuss Lavendelsirup verfeinert	0,2l	10,60
 <i>Unsere Klassiker</i>	0,1l	0,75l
Erdbeersecco mit frischen Erdbeeren	5,60	35.-
Rieslingsekt, Weingut Schnauffer	6,20	39.-
Chardonnay Sekt, Weingut Schnauffer	6,70	42.-
Pinot rosé Sekt, Weingut Schnauffer	6,70	42.-
 Aperol Sprizz - mit frischer Orangenscheibe und Rieslingsekt	0,2l	8,20
Limoncello Sprizz - aufgegossen mit Rieslingsekt	0,2l	8,20
Lillet BesenART - mit Schweppes Wildberry, Himbeeren und Minze	0,2l	8,20
 <i>Champagner</i>	0,2l	0,75l
Moët & Chandon Imperial Brut	39.-	95.-
Moët & Chandon Imperial Brut Rosé	42.-	105.-
 <i>BOAR Gin aus dem Schwarzwald</i>		
BOAR Gin & Thomas Henry	0,3l	9,70
wahlweise mit Tonic Water Botanical Tonic Wild Berry		

Alkoholfrei Anstoßen

	0,1l	0,75l
Alkoholfreier Aperitif mit frischen Erdbeeren	4,90	31.-
 BOAR Gin Zero & Thomas Henry	0,3l	7,90
wahlweise mit Tonic Water Botanical Tonic Wild Berry		



Vorspeisen

	EUR
<i>Kleiner Appetitanreger</i>	
Räucherlachsmousse mit Pane Maggiore	9,80
<i>Zum Teilen gemacht</i>	p.P 0,50
Gerne servieren wir unser Räucherlachsmousse auch zum gemeinsamen Genießen. Ab drei Person behalten wir uns vor, einen kleinen Aufpreis zu berechnen.	
<i>Spargelcremesüppchen</i> 	10,50
...mit gebratener Garnele	13,50
<i>Spargelsalat</i>	
...mit Radieschen und Ei 	14.-
...mit Parmesan und feinem Kochschinken	16.-
...auf Rindercarpaccio	23.-
...mit in Knoblauch gebratenen Garnelen	24.-
...mit gebratener Blutwurst - Chef's choice-	18.-
...mit gratiniertem Ziegenkäse an Ahornvinaigrette 	18.-
<i>Salat BesenART</i> 	
Grüne Saisonsalate, Tomate, Champignon, Gurke, Karotte an unserem Balsamico-Hausdressing - gibt's auch für Zuhause	
	klein 8.-
	groß 11.-
<i>zum Salat „obendrauf“</i>	
...mit gebratenen Garnelen ca. 3 Stück	9,50
...mit gratiniertem Ziegenkäse an Ahornvinaigrette 	7,90





*Zur Vorspeise servieren wir Ihnen ein Brotkörbchen sowie unseren Spargelquark.
Nachbestellungen sind gegen einen Aufpreis von 2,80€ erhältlich.*

 - vegetarisch

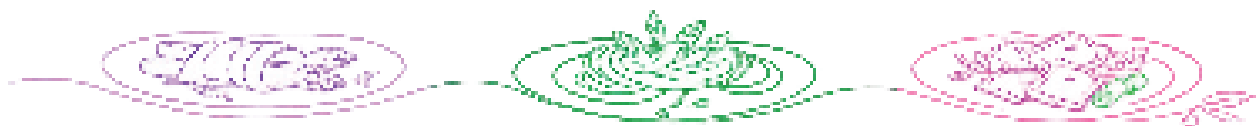
 - vegan



Hauptgerichte

	EUR
Gratinierte Spargel-Ricotta Lasagne 	23.-
Spargellasagne mit gekochtem Schinken	24.-
Hausgemachte Nudeltäschle gefüllt mit Spargel, Ricotta und Parmesan  geschwenkt in feiner Salbeibutter	22.-
Spargel im Schlafrock	
Eine Portion Stangenspargel ummantelt von einem Kräuterpfannkuchen, dazu hand- geschlagene Hollandaise (auf Wunsch vegetarisch möglich)	
...mit Kochschinken (klassisch)	26,50
...mit Räucherlachs	28,50
Franziska's Spargelgemüse mit Kräuterpfannkuchen 	24.-
Linguine (dünne Bandnudeln) mit Spargel in Kokos-Currysauce 	22.-
...mit Garnelen	31.-
...mit Sesam-Soja-Hühnchen	27,50
Gebratener Grüner Spargel mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Parmesan als kleine Portion - oder auch als Vorspeise -	23.- 21.-

*Wir weisen darauf hin, dass unser Spargel bissfest zubereitet wird.
Möchten Sie Ihren Spargel etwas weicher, teilen Sie dies bitte unserem
Service bei Ihrer Bestellung mit.*










Klassiker - Stangenspargel

Bei uns können Sie Ihr Liebesspargelgericht selbst zusammenstellen!

Suchen Sie sich zu unserem weißen Spargel (500g Spargel, ungeschält) oder wenn verfügbar grünem Spargel (350g Spargel, ungeschält) eine Sauce Ihrer Wahl aus. Bestimmen Sie dann Ihre Beilagen. Für Saucenliebhaber kann eine zusätzliche Portion Sauce bestellt werden.

	EUR
<i>Weißer oder grüner Stangenspargel</i>	23.-
mit einer Soße Ihrer Wahl	
...Mandelbutter oder	
...Kressebutter oder	
...handgeschlagene Sauce Hollandaise oder	
eine unserer veganen Saucen 	
...Hanf-Holunder Vinaigrette oder	zzgl.
...Sauce Hollandaise (Linsen- und Mandelbasis)	2.-
 <i>Beilagen</i>	
Neue Kartoffeln Galatiner 	4,70
Kräuterpfannkuchen 	5,20
Zwei Spieße vom Hähnchenbrust-Filet mit Sesam und Sojasauce	13,50
Herzhafter Kochschinken und Schinkenspeck	10,50
Schnitzel Wiener Art	15,50
Rinderrücken Steak ca. 200g	21.-
Gebratenes Filet vom Lachs	19.-
Gebratene Garnelen ca. 6 Stück	19.-
Zwei Kugeln Räucherlachs mousse	7,50
 <i>Für Saucenliebhaber eine zusätzliche Portion Sauce</i>	
Karaffe Sauce Hollandaise handgeschlagen	3.-
Kressebutter	2.-
Mandelbutter	2.-
Hanf-Holunder Vinaigrette 	4.-
Karaffe Hollandaise auf Linsen- und Mandelbasis 	4.-



Für unsere kleinen Gäste

	EUR
Bambino Spargelgemüse mit einem Kräuterpfannkuchen	10.-
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Spätzle und Bratensauce	13.-
Spätzle mit Bratensauce	7,50
Pasta mit Tomatensauce	6,50
Butterkartoffeln mit Spargelquark	5,90
Schleckermäulchenpfannkuchen (Pfannkuchen mit Schokocreme und frischen Erdbeeren)	9,80

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Kindergerichte nur für Kinder bis 14 Jahren zubereiten. Gerne können Sie bestimmte Gerichte aus unserer Karte für einen Abschlag auch als kleine Portion bestellen. Fragen Sie unseren Service.



*Warme Küche Dienstag bis Freitag
von 12 bis 14 Uhr & von 17 bis 21 Uhr.*

*Samstags, sonntags und an Feiertagen
durchgehend von 11 bis 21 Uhr.*

*Montags Ruhetag,
nach Feiertagen, die auf einen Montag
fallen, dienstags Ruhetag.*





Getränke

<i>Weißwein</i>	0,75l	0,25l	0,1l
Hauswein, Johler, Südpfalz – feinherb <i>Müller Thurgau, fruchtig aromatisch, reife gelbe Früchte & ein Hauch Muskat</i>	-	4,80	2,40
Sauvignon Blanc, Johler, Südpfalz – feinherb <i>frische Limette, Grapefruit und etwas Stachelbeere mit feiner Restsüße</i>	18.-	6.-	3.-
Malvasier, Wohlgemuth-Schnürr, Rheinhessen – leicht & fruchtig <i>fein würzig, dezente Aromen von Quitte, kandiertem Ingwer, Kräutern und Pomelo, aromatisch, und mineralisch (Historische Rebsorte)</i>	21.-	7.-	3,50
Sauvignac, Weingut Wohlgemuth-Schnürr, Rheinhessen – trocken <i>reife Aprikose, saftige Stachelbeere, Noten von grüner Paprika, frisch säuerlich</i>	25.-	8,40	4,20
Riesling „Nestwärme“, Nägelsförst, Ortenau – feinherb <i>würzig feinherb, Aromen von Ananas, feinem Blütenhonig und saftiger Marille</i>	27.-	9.-	4,50
Auxerrois, Fritz Waßmer, Baden – trocken <i>grüner Apfel, weiße Blüten, Akazienhonig, ein Hauch von Mandel, leicht & sommerlich</i>	29.-	9,60	4,80
Grauburgunder, Fritz Waßmer, Baden – trocken <i>reife Birne, Steinobst, Zitronenzeste, eine feine Prise Salz, erfrischend & mineralisch</i>	31.-	10,40	5,20
Sauvignon Blanc „Flugkünstler“, Nägelsförst, Ortenau – trocken <i>vielfältige Düfte von Cassis und Stachelbeeren, elegant & ausgewogen</i>	34.-	11,40	5,70
Chardonnay Réserve, Fritz Waßmer, Baden – trocken <i>warme Vanilleschote, gelber Apfel, ein wenig Zitronenschale, getrocknete weiße Blüten, würzige Holznoten und gelbe Frucht, langer mineralischer Abgang</i>	46.-	15,50	7,80

Roséwein

Hauswein, Johler, Südpfalz – halbtrocken <i>Portugieser, feine Säure, frische Aromen von Erdbeer und Himbeer</i>	-	4,80	2,40
Roséus, Wohlgemuth-Schnürr, Rheinhessen – trocken <i>Burgundereleganz mit Dichte und Fülle</i>	25.-	8,40	4,20
Spätburgunder rosé, Fritz Waßmer, Baden – trocken <i>frische Erdbeeren, Himbeeren, duftende Kamillenblüten, leicht salziger & geschmeidig</i>	29.-	9,60	4,80
Rosé Trinkstorch, Nägelsförst, Ortenau – trocken <i>frische Beerenaromatik mit saftigem, trockenem Abgang</i>	30.-	10.-	5.-

Aufgelesen:

„Es ist mir völlig gleichgültig, wohin das Wasser fließt, solange es nicht in den Wein läuft.“

(Gilbert Keith Chesterton)



Getränke

Rotwein	0,75l	0,25l	0,1l
Hauswein, Wolgemuth-Schnürr, Rheinhessen – feinherb		4,80	2,40
<i>Portus, samtig & fruchtig</i>			
Cuvée Albert, Johler, Südpfalz – feinherb	20.-	6,70	3,40
<i>saftige rote Früchte, Kirsche & Himbeer, dezent untermalt von dunklen Beeren</i>			
Prior, Wolgemuth-Schnürr, Rheinhessen – trocken	28.-	9,40	4,70
<i>Kirsche, Pflaume, Schattenmorellen, Brombeere, im Eichenfass gereift, weich & schon fast cremig</i>			
Qvinum, Nägelsförst, Ortenau – trocken	32.-	10,70	5,40
<i>Cuvée, zartrot, Zedernholz, druckvolles Tanningerüst, frisch & lang anhaltend am Gaumen</i>			

Weinschorlen	0,5l	0,25l	
Weiß, Rosé oder Rot - wahlweise süß oder sauer	9,50	5,20	

Für unsere Weinschorlen verwenden wir unsere Hausweine. Sollten Sie einen speziellen Wein als Schorle trinken wollen, empfehlen wir Ihnen 0,1l Ihres Lieblingsweines zu bestellen und nach Belieben mit Wasser zu ergänzen.

Biere vom Fass von der Brauerei Rothaus		0,5l	0,3l
Rothaus Pils		5,30	4,50
Rothaus Radler süß oder sauer		5,50	4,20
Hefeweizen		5,50	4,50
Cola-Bier		5,50	4,50
Cola-Weizen		5,50	4,50
Rothaus Pils alkoholfrei	Fl. 0,33l		4,50
Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5l		5,50

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Classic, Medium oder Naturell	Fl. 0,75l		6,80
Teinacher Medium oder Naturell	Fl. 0,33l		2,90
Thomas Henry Tonic Water Russian Wildberry Bitter Lemon Soda	Fl. 0,2l		3,80
Coca-Cola Fanta Sprite Paulaner Spezi Coca-Cola Zero Paulaner Spezi Zero	Fl. 0,33l		4,00

Genuss-Schorlen und Limonaden

Apfel-Schorle	Fl. 0,33l		4,50
Zitrone Rhabarber-Mirabelle Limette-Minze Johannisbeer-Holunder Mango-Maracuja Orange-Mandarine Pink Grapefruit	Fl. 0,33l		4,50