



Aperitif

Erdbeersecco mit frischen Erdbeeren	Glas	0,1l	5,40
	Flasche	0,75l	31.-
Rieslingsekt, Weingut Schnauffer	Glas	0,1l	6,20
	Flasche	0,75l	35.-
Chardonnay Sekt, Weingut Schnauffer	Glas	0,1l	6,40
	Flasche	0,75l	38.-
Pinot rosé Sekt, Weingut Schnauffer	Glas	0,1l	6,40
	Flasche	0,75l	38.-
Champagne Moët & Chandon Imperial	Flasche	0,75l	95.-
Champagne Moët & Chandon Imperial Rosé	Flasche	0,75l	105.-
Aperol Sprizz		0,2l	7,50
Limoncello Sprizz - Limoncello aufgegossen mit Rieslingsekt		0,2l	7,50
Hugo - Rieslingsekt, Holunderblütensirup, Minze, Eis		0,2l	7,50
Lillet BesenART - aufgefüllt mit Schweppes Wildberry, Himbeeren und Minze		0,2l	7,50
Campari Orange		0,2l	6,50
Gin Tonic		0,3l	8,50
Gin Wildberry		0,3l	8,50

Alkoholfreie Erfrischer

Alkoholfreier Aperitif mit frischen Erdbeeren	Glas	0,1l	4,80
	Flasche	0,75l	27.-

leckere Saftschorlen finden Sie in der Getränkekarte.



Vorspeisen

	EUR
<i>Spargelcremesüppchen (veggie)</i>	9,50
mit gebratener Garnele	12,50
mit Streifen vom Räucherlachs	11.-
 <i>Spargelsalat</i>	
...mit Radieschen und Ei (veggie)	13.-
...mit Parmesan und feinem Kochschinken	15.-
...auf Rindercarpaccio	22.-
...mit in Knoblauch gebratenen Garnelen	23.-
...mit gebratener Blutwurst - Chef's choice-	17.-
...mit gratiniertem Ziegenkäse an Ahornvinaigrette (veggie)	17.-
 <i>Salat BesenART</i>	
Grüne Saisonsalate, Tomate, Champignon, Gurke, Karotte an unserem Balsamico-Hausdressing - gibt's auch für Zuhause	
	klein 7.-
	groß 10.-
 <i>zum Salat „obendrauf“...</i>	
gebratene Garnelen	9,50
Streifen vom Räucherlachs	7,20
gratinierter Ziegenkäse an Ahornvinaigrette	7,90
 <i>Kleine Leckerbissen als Appetitanreger</i>	
Räucherlachsmousse mit frisch aufgebackenem Pane Maggiore	8,50
Gebratener grüner Spargel mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Parmesan	16,70

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen ein Brotkörbchen sowie unseren Spargelquark.

Nachbestellungen sind gegen einen Aufpreis von 2,80€ erhältlich.



Hauptgerichte

	EUR
Gratinierte Spargel-Ricotta Lasagne (veggie)	22.-
Spargellasagne mit gekochtem Schinken	23.-
Spargel im Schlafrock	25.-
Eine Portion Stangenspargel ummantelt von einem Kräuterpfannkuchen, Kochschinken und handgeschlagener Hollandaise (auf Wunsch auch vegetarisch oder mit Räucherlachs möglich)	
Franziskas Spargelgemüse mit Kräuterpfannkuchen (veggie)	23.-
kleine Portion	20.-
Linguine (dünne Bandnudeln) mit Spargel in Kokos-Currysauce (veggie)	21.-
kleine Portion	19.-
Linguine mit Spargel und Garnelen in Kokos-Currysauce	30.-
Linguine mit Spargel und Sesam-Soja-Hühnchen in Kokos-Currysauce	26,50
Gebratener Grüner Spargel mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Parmesan	22.-
kleine Portion	20.-

*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 Lieblingsspargelgericht 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
Weißer oder grüner Stangenspargel (vegan)	22.-
...eine Soße Ihrer Wahl...	
- Mandelbutter oder	
- handgeschlagene Sauce Hollandaise oder	
- Hanf-Holunder Vinaigrette (vegan) oder	
- Kressebutter oder	
- Sauce Hollandaise VEGAN - auf Mandelbasis	1.-
...Beilagen...	
Neue Kartoffeln Galatiner	4,50
Kräuterpfannkuchen	5.-
2 Spieße vom Hähnchenbrust-Filet mit Sesam und Sojasauce	12,50
Herzhafter Kochschinken und Schinkenspeck	9,50
Schnitzel Wiener Art	14,50
Rinderrücken Steak ca. 200g	20.-
Filet vom Lachs - gebraten-	18.-
gebratene Garnelen	18.-
2 Kugeln Räucherlachsmousse	6,50
...für Saucenliebhaber...zusätzliche Saucen...	
Karaffe Sauce Hollandaise handgeschlagen	3.-
Kressebutter	2.-
Mandelbutter	2.-
Hanf-Holunder Vinaigrette	3.-
Karaffe Hollandaise vegan	3,50



Für unsere kleinen Gäste

	EUR
Bambino Spargelgemüse mit einem Kräuterpfannkuchen	10.-
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Spätzle und Bratensauce	13.-
Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	7,50
Pasta mit Tomatensauce	6,50
Butterkartoffeln mit Spargelquark	5,90
Schleckermäulchenpfannkuchen (Pfannkuchen mit Schokocreame 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 wochentags von 17 bis 20:30 Uhr.
Samstags, sonntags und an Feiertagen durchgehend von 11 bis 20:30 Uhr.*

*Werfen Sie auch einen Blick in unsere Mittagskarte. Unter der Woche von Dienstag bis Freitag immer von 12 bis 15 Uhr geöffnet.
(Warme Küche bis 14 Uhr)*



Getränke

<i>Weißwein</i>	0,75l	0,25l	0,1l
Hauswein, trocken	x	4,80	2,40
Rivaner, Weingut Fritz Waßmer, trocken	19.-	6,50	3,30
Auxerrois, Weingut Fritz Waßmer, trocken	25.-	8,50	4,30
Riesling, Weingut Fritz Waßmer, trocken	24.-	8.-	4.-
Riesling, Nägelsförst, feinherb	23.-	7,80	3,90
Grauburgunder, Weingut Fritz Waßmer, trocken	27.-	9.-	4,50
Sauvignon Blanc, Nägelsförst, trocken	30.-	10.-	5.-
Malvasier, Weingut Wohlgemuth-Schnürr, leicht & fruchtig	17.-	5,70	2,90
Sauvignac, Weingut Wohlgemuth-Schnürr, trocken	21.-	7.-	3,50
<i>Rosé</i>			
Hauswein, feinherb	x	4,80	2,40
Spätburgunder rosé, Weingut Fritz Waßmer, trocken	25.-	8,50	4,30
Rosé Trinkstorch, Nägelsförst, trocken	26.-	8,70	4,40
Roséus, Wohlgemuth-Schnürr, trocken	21.-	7.-	3,50
<i>Rotwein</i>			
Hauswein, feinherb	x	4,80	2,40
Waßmer's Roter, trocken	19.-	6,50	3,30
Qvinum, Nägelsförst, trocken	28.-	9,50	4,80
Prior, Weingut Wohlgemuth-Schnürr, trocken	24.-	8.-	4.-

Aufgelesen:

*„Es ist mir völlig gleichgültig, wohin das Wasser fließt, solange es nicht in den Wein läuft.“
(Gilbert Keith Chesterton)*



Getränke - Alkoholfrei

		EUR
Teinacher Classic, Medium oder Naturell	Fl. 0,75l	6,80
Teinacher Medium/Naturell	Fl. 0,33l	2,90
Schweppes:	Fl. 0,2l	3,80
Tonic Water		
Russian Wildberry		
Bitter Lemon		
Coca-Cola/zero, Fanta/zero, Sprite/zero	Fl. 0,33l	3,50
Paulaner Spezi/zero	Fl. 0,33l	3,50

Genuss-Schorlen und Erfrischer

Apfel-Schorle	0,33l	4,10
Limonaden:	0,33l	4,10
Zitrone		
Rhabarber-Mirabelle		
Johannisbeer-Holunder		
Limette-Minze		
Mango-Maracuja		

Weinschorlen

	0,25l	0,5l
Weißweinschorle sauer oder süß	5.-	9.-
Roséschorle sauer oder süß	5.-	9.-
Rotweinschorle sauer oder süß	5.-	9.-

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 dann nach Belieben mit Wasser zu ergänzen.

Biere vom Fass von der Brauerei Rothaus

Rothaus Pils	Glas	0,3l	4,20
Rothaus Pils alkoholfrei	Fl.	0,33l	4,20
Rothaus Radler süß oder sauer	Glas	0,5l	5,10
Rothaus Radler süß oder sauer	Glas	0,3l	4,10
Hefeweizen	Glas	0,5l	5,20
Hefeweizen	Glas	0,3l	4,20
Hefeweizen alkoholfrei	Fl.	0,5l	5,20
Cola-Weizen	Glas	0,5l	5,20
Cola-Bier	Glas	0,5l	5,20
Cola-Bier	Glas	0,3l	4,20



Öffnungszeiten 2025

Winterzauber vom 1.11.2025 bis zum 21.12.2025

Während unserer Winteröffnungszeiten begrüßen wir Sie immer von Mittwoch bis Samstag von 17 bis 22 Uhr; an den Sonntagen sind wir durchgehend für Sie da von 12 bis 22 Uhr.

Feiern in der BesenART

Sprechen Sie uns gerne an oder schreiben uns eine E-Mail. Sicher richten wir auch gerne Ihre Feierlichkeit zwischen 25 und 120 Personen aus.

Willkommen in der BesenART!

LIEBE GÄSTE,

wir begrüßen Sie herzlichst in unserem Hause und 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!