



Aperitif

Erdbeersecco mit frischen Erdbeeren	Glas	0,1l	4,90
	Flasche	0,75l	28.-
Rieslingsekt, Weingut Schnauffer	Glas	0,1l	4,90
	Flasche	0,75l	28.-
Chardonnay Sekt, Weingut Schnauffer	Glas	0,1l	5,30
	Flasche	0,75l	29.-
Pinot rosé Sekt, Weingut Schnauffer	Glas	0,1l	5,30
	Flasche	0,75l	29.-
Champagne Moët & Chandon Imperial	Flasche	0,75l	95.-
Champagne Moët & Chandon Imperial Rosé	Flasche	0,75l	105.-
Aperol Sprizz		0,2l	6,80
Limoncello Sprizz - Limoncello aufgegossen mit Rieslingsekt		0,2l	6,80
Hugo - Rieslingsekt, Holunderblütensirup, Minze, Eis		0,2l	6,80
Lillet BesenART - aufgefüllt mit Schweppes Wildberry, Himbeeren und Minze		0,2l	6,80
Campari Orange		0,2l	6,30
Gin Tonic		0,3l	7,50
Gin Wildberry		0,3l	7,50

Alkoholfreie Erfrischer

Alkoholfreier Aperitif mit frischen Erdbeeren	Glas	0,1l	4.-
	Flasche	0,75l	23.-
Holunderblütenschorle	Glas	0,3l	5.-



Vorspeisen

	EUR
<i>Spargelcremesüppchen</i> (veggie)	8,20
mit gebratener Garnele	10,80
mit Streifen vom Räucherlachs	9,80
<i>Spargelsalat</i>	
...mit Radieschen und Ei (veggie)	11,40
...mit Parmesan und feinem Kochschinken	13,20
...auf Rindercarpaccio	20,30
...mit in Knoblauch gebratenen Garnelen	18,90
...mit gebratener Blutwurst - Chef's choice-	14,90
...mit gratiniertem Ziegenkäse an Ahornvinaigrette (veggie)	14,90
<i>Salat BesenART</i>	
Grüne Saisonsalate, Tomate, Champignon, Gurke, Karotte an unserem Balsamico-Hausdressing - gibt's auch für Zuhause	
	klein 6,-
	groß 8,20
<i>zum Salat „obendrauf“...</i>	
gebratene Garnelen ca. 3 Stück	9,20
Streifen vom Räucherlachs	6,50
gratiniertes Ziegenkäse an Ahornvinaigrette	7,50
<i>Kleine Leckerbissen als Appetitanreger</i>	
Räucherlachsmousse mit frisch aufgebackenem Pane Maggiore	7,20
Gebratener grüner Spargel mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Parmesan	14,90



Hauptgerichte

	EUR
Gratinierte Spargel-Ricotta Lasagne (veggie)	19.-
Spargellasagne mit gekochtem Schinken	21.-
Spargel im Schlafrock	22,80
Eine Portion Stangenspargel ummantelt von einem Kräuterpfannkuchen, Kochschinken und handgeschlagener Hollandaise	
Franziskas Spargelgemüse mit Kräuterpfannkuchen (veggie)	19,80
kleine Portion	17,50
Linguine mit Spargel in Kokos-Currysauce (veggie)	19.-
kleine Portion	16.-
Linguine mit Spargel und Garnelen in Kokos-Currysauce	28,50
Linguine mit Spargel und Sesam-Soja-Hühnchen in Kokos-Currysauce	24,50
Gebratener Grüner Spargel mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Parmesan	19,50
kleine Portion	16.-

*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 Lieblingspargelgericht 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)	19.-
...eine Soße Ihrer Wahl...	
- Mandelbutter oder	
- handgeschlagene Sauce Hollandaise oder	
- Hanf-Holunder Vinaigrette (vegan) oder	
- Kressebutter oder	
- Sauce Hollandaise VEGAN - auf Mandelbasis	0,70
...Beilagen...	
Neue Kartoffeln Galatiner	4.-
Kräuterpfannkuchen	4,50
2 Spieße vom Hähnchenbrust-Filet mit Sesam und Sojasauce	11,40
Herzhafter Kochschinken und Schinkenspeck	8,70
Schnitzel Wiener Art	13,80
Rinderrücken Steak ca. 200g	19,50
Filet vom Lachs - gebraten-	16,50
gebratene Garnelen ca. 6 Stück	16,50
2 Kugeln Räucherlachsmousse	5,80
...für Saucenliebhaber...zusätzliche Saucen...	
Karaffe Sauce Hollandaise handgeschlagen	2.-
Kressebutter	1,50
Mandelbutter	1,50
Hanf-Holunder Vinaigrette	2.-
Karaffe Hollandaise vegan	2,20



Für unsere kleinen Gäste

	EUR
Bambino Spargelgemüse mit einem Kräuterpfannkuchen	8,90
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Spätzle und Bratensauce	11,80
Spätzle mit Bratensauce	6,20
Pasta mit Tomatensauce	6,-
Butterkartoffeln mit Spargelquark	5,90
Schleckermäulchenpfannkuchen (Pfannkuchen mit Schokocreame und frischen Erdbeeren)	7,80

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

*Werfen Sie auch einen Blick in unsere Mittagskarte. Unter der Woche von Dienstag bis Freitag immer von 11 bis 15 Uhr geöffnet.
(Warme Küche bis 14 Uhr)*

Wöchentlich wechselnde „spargelfreie“ Mittagsgerichte zusätzlich zu unserer Spargelkarte.



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 Wolgemuth-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

		0,25l	0,5l	0,75l
Peterstaler Classic, Medium oder Still	Fl.	3,60	4,60	6,60
Tafelwasser mit Kohlensäure und frischen Limettenscheiben	offen	2,90	3,90	6,-
Tafelwasser Still und frischen Limettenscheiben	offen	2,90	3,90	6,-
Zitronenlimonade	offen / Fl.	3,70	4,67	6,60
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Spezi	offen	3,00	5,00	x

Sortenreine Säfte aus der Privatobstkelterei van Nahmen

		0,25l	0,5l
Apfelsaft von Streuobstwiesen			
Schwarze Johannisbeere			
Rote Johannisbeere			
Framboozen Rhabarber			
... als Schorle...		3,50	4,90
... purer Genuss...		3,80	6,90

Weinschorlen

Weißweinschorle sauer oder süß		4,50	8,-
Roséschorle sauer oder süß		4,50	8,-
Rotweinschorle sauer oder süß		4,50	8,-

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	3,90
Rothaus Pils alkoholfrei	Fl.	0,33l	3,90
Rothaus Radler süß oder sauer	Glas	0,5l	4,80
Rothaus Radler süß oder sauer	Glas	0,3l	3,70
Hefeweizen	Glas	0,5l	4,90
Hefeweizen	Glas	0,3l	3,90
Hefeweizen alkoholfrei	Fl.	0,5l	4,90
Cola-Weizen	Glas	0,5l	4,90
Cola-Bier	Glas	0,5l	4,90
Cola-Bier	Glas	0,3l	3,90



Mittagstisch – jede Woche anders

...zusätzlich zu unserer Spargelkarte...

<i>KW 12</i>	EUR
Hausgemachte Kartoffelcremesuppe mit Apfelkühle wie bei Oma	12,80
<i>KW 13</i>	
Linseneintopf mit Wienerle und Spätzle	12,80
<i>KW 14</i>	
Rote Bete Pasta mit Schafskäse und Knoblauch	12,80
<i>KW 15</i>	
Fleischkühle mit Kartoffelstampf und Bohnensalat	12,80
<i>KW 16</i>	
Straßburger Wurstsalat mit Pommes	12,80
<i>KW 17</i>	
Gebratene Maultaschenstreifen mit Salat (auch veggie)	12,80
<i>KW 18</i>	
Matjes Hausfrauenart mit Pellkartoffeln	12,80

*Immer Dienstag bis Freitag von 11 bis 15 Uhr!
(warme Küche bis 14 Uhr)*



Öffnungszeiten 2023

Winterzauber vom 6.10.2023 bis zum 17.12.2023

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 11 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.



Frühstückszeit im Hofladen

Genießen Sie leckere Backwaren und feine Aufstriche bei unserem Hofladenfrühstück. Immer donnerstags bis sonntags heißen wir Sie von 8:30 bis 12:00 Uhr herzlich willkommen.

...Auszug aus unserem Frühstücksmenü...

	EUR
<i>Bauernfrühstück</i>	13,20
Wurst- und Käseauswahl, Marmelade, Butter, Brotkorb	
<i>Veggie Frühstück</i>	12,90
Käseauswahl, Avocado und Tomate, Marmelade, Butter, Brotkorb	
<i>Avocado Brot</i>	
- mit pochiertem Ei	9,80
- mit Bacon	11,20
- mit Lachs	12,10
<i>Französischer Leckerbissen</i>	4,50
Croissant, Marmelade oder Nutella, Butter	