Speisen & Getränke

Bis einschließlich
21. Juni 2026

Dienstag - Donnerstag:
11.30 bis 14 Uhr & 17 bis 22 Uhr
(Warme Küche bis 21 Uhr)

Freitag - Sonntag & Feiertage:
11.30 bis 23 Uhr
(Warme Küche durchgehend bis 21 Uhr)

Montag Ruhetag
(An Feiertagen geöffnet)

Wellness für den Gaumen!

böser
Spargelrestaurant
/ by better taste

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen zu unserer Saison 2026 im Spargelrestaurant!

Ein herzliches Dankeschön für die tolle letzte Saison - für Ihre Treue, Ihr Feedback und die vielen schönen Momente, die wir gemeinsam erleben durften.

In diesem Jahr starten wir bereits in unsere vierte Saison unter dem Dach von better taste - mit frischen Ideen, voller Leidenschaft und der gewohnten Liebe zum Detail.

Wie überall sind auch bei uns die Kosten gestiegen, vor allem durch höhere Löhne im landwirtschaftlichen Bereich. Dank der gesenkten Mehrwertsteuer können wir unsere Preise aber stabil halten - ein fairer Ausgleich zwischen Wertschätzung für unser Team und einem attraktiven Angebot für Sie als Gast.

Unser Anspruch bleibt derselbe: Sie mit bester Frische und höchster Qualität zu begeistern. Durch kurze Lieferwege und die enge Zusammenarbeit mit unseren Partnern kommt unser Spargel fast direkt vom Feld auf Ihren Teller.

Wir freuen uns, dass Sie da sind, und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit in unserem Spargelrestaurant Böser by better taste.

Küchenleiter Max Müller, Betriebsleiter Frederik Rolfes
und das ganze better taste-Team

Aperitif

„böser edition“ Schloss Affaltrach

Glas Sekt extra trocken . . . . . 0,10 l. . . . 5,90
Glas Sekt rosé extra trocken . . . . . 0,10 l. . . . 5,90
Glas Sekt Chardonnay brut . . . . . 0,10 l. . . . 6,20

Glas Erdbeer-Secco . . . . . 0,10 l. . . . 5,90
Glas Erdbeer-Secco alkoholfrei . . . . . 0,10 l. . . . 5,90
Aperol Spritz . . . . . 0,20 l. . . . 7,60

Fruchtig prickelnde Erdbeerbowle . . . . . 0,20 l. . . . 7,90
Fruchtig prickelnde Erdbeerbowle alkoholfrei . 0,20 l. . . . 7,90

nur während der heimischen Erdbeersaison

Suppen & Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen 7,90

Spargelbrühe mit Flädle und Spargelstückchen 7,20

Spargelbrühe mit Spargelstückchen 6,80

Spargelsalat in Sauce Vinaigrette
mit gehacktem Ei und Schnittlauchbutter zum Baguette 11,20

Rinder Carpaccio
mit grünem Spargel, Wildkräutersalat,
Walnüssen und Senf-Dressing 17,90

Asparagi alla Burrata
Cremiger Mozzarella mit grünem Spargel,
getrocknete, eingelegte Tomaten und Wildkräutersalat 15,50

Frühlingssalat garniert mit Spargelspitzen,
gekochtem Schinken, Emmentaler Käse und Croûtons
groß. 11,10
klein 8,10

Kleiner Blattsalat 6,00

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette.

Alle Gerichte auch „To Go“
Weitere Informationen auf Seite 13

Küche durchgehend von 11.30 bis 21 Uhr
Di, Mi, Do ist die Küche von 14 bis 17 Uhr geschlossen.

Spargelgerichte mit Fisch

Black Tiger Garnelen
mit Spargelspitzen, eingelegten Kirschtomaten, frischen Kräutern,
Parmesan und Tagliatelle 31,00

Sanft gegarter Lachs
mit Stangenspargel, Tagliatelle, Sauce Hollandaise, Avocado-Dip 32,80

Spargelgerichte mit Geflügel

Gebratene Maispoulardenbrust
mit Stangenspargel, Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter 33,00

Gebratene Maispoulardenbrust
mit Spargelgemüse und Tagliatelle 26,50

Spargelgerichte mit Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Stangenspargel, Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter 32,90

Leibgericht des Spargelbauern
Spargelgemüse mit badischem Pfannkuchen und Kartoffeln,
dazu roher oder gekochter Schinken. 24,50

Typisch badisch
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spargelgemüse
und Tagliatelle 29,50

Die Schinkentradition
Stangenspargel
mit rohem Schinken oder gekochtem Schinken dazu Dampfkartoffeln
und wahlweise Sauce Hollandaise, Butter oder Vinaigrette 30,50

Der Schlafrock
Badischer Pfannkuchen gefüllt mit Princessspargel, gekochtem Schinken
und Emmentaler Käse, überzogen mit Sauce Hollandaise 17,80

Unser Stangenspargel wird seit Jahren nach Art des Hauses stets bissfest gegart.

Princessspargel: Feine Spargelstangen
Spargelgemüse: Spargelstücke in einer hellen Sauce (regionale Tradition)

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen reichen wir Ihnen gerne eine Übersichtstabelle.
Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Spargelgerichte mit Kalb

Kalbshüftsteak
mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter und
knusprigen Kartoffelecken 35,90

Spargelgerichte vegan & vegetarisch

Stangenspargel ohne alles (vegan) 20,50
Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise,
Butter oder Vinaigrette 23,00
Stangenspargel mit veganer Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln 25,50
Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise,
Butter oder Vinaigrette, dazu Dampfkartoffeln 25,50

Die Spargiatelle
Tagliatelle mit Spargelspitzen an hausgemachtem Limettenöl,
Rucola und Parmesan 20,50

Der Schlafrock vegetarisch
Badischer Pfannkuchen gefüllt mit Princessspargel und feinen Lauchstreifen,
überzogen mit Sauce Hollandaise 17,80

Der Klassiker
Spargelgemüse mit zwei badischen Pfannkuchen 17,50

Stangenspargel nach polnischer Art
mit gerösteten Semmelbröseln, gehacktem Ei,
Dampfkartoffeln und Butter 26,50

Unser Stangenspargel wird seit Jahren nach Art des Hauses stets bissfest gegart.

Alle Gerichte auch „To Go"
Weitere Informationen auf Seite 13

Küche durchgehend von 11.30 bis 21 Uhr
Di, Mi, Do ist die Küche von 14 bis 17 Uhr geschlossen.

Sie möchten heute keinen Spargel?

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes Frites 22,90

Gebratene Maispoulardenbrust
mit Tagliatelle und Bratensauce 20,50

Kalbshüftsteak
mit Kräuterbutter und knusprigen Kartoffelecken 28,00

Hits für Kids

Ein badischer Pfannkuchen
mit kleiner Portion Spargelgemüse 12,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes Frites 13,50

Kleine Portion Spargelgemüse,
dazu ein paniertes Schnitzel vom Schweinerücken 15,50

Pommes Frites mit Ketchup 7,20

Nudeln mit Bratensauce 7,20

Kartoffelecken mit Bratensauce 7,20

Süßer Pfannkuchen mit Böser-Erdbeermarmelade 8,50

Alle Gerichte auch „To Go"
Weitere Informationen auf Seite 13

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen reichen wir Ihnen gerne eine Übersichtstabelle.
Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zum Abschluss was Süßes

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 9,20

Hausgemachtes Rhabarberkompott Butter-Vanillestreusel, Joghurteis . . . 10,20

Gemischtes Eis mit Sahne 9,20

Gemischtes Eis ohne Sahne 8,20

Gebackenes Vanilleeis (außen knusprig, innen kalt)
mit einer Mandel-Haselnuss-Panade und Himbeercoulis 10,50

Affogato
Vanilleeis mit Espresso 6,90

Für unsere Eisdesserts verwenden wir selbstverständlich Bösers Original Speiseeis!

Erdbeer-Desserts

Erdbeertraum Erdbeerstücke bedeckt mit feinem Baiser
und Eierlikörsahne. 9,90

Ihr süßer Liebling Hausgemachtes Erdbeertiramisu (ohne Ei) 10,40

Warmes Schokotörtchen mit „Kernschmelze“
und frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Vanilleeis. 12,50

Erdbeeren mit Sahne. 9,90

Erdbeeren natur 8,90

Joghurteis mit Erdbeeren und Sahne 10,50

Erdbeerkuchen mit Sahne 6,20

nur während der heimischen Erdbeersaison

Küche durchgehend von 11.30 bis 21 Uhr
Di, Mi, Do ist die Küche von 14 bis 17 Uhr geschlossen.

Kaffee & andere Muntermacher

Tasse Kaffee 3,40
Milchkaffee 4,00
Cappuccino 4,00
Cappuccino mit Sahne 4,30
Espresso 3,00
Doppelter Espresso 4,70
Latte Macchiato 4,80
Espresso Macchiato 3,60

Tee im Glas 0,30 l

Darjeeling Royal 3,80
Bio Kamille 3,80
Bio Pfefferminze 3,80
Kräutergarten 3,80

Digestif

Erdbeerlikör . . . . . 2 cl 4,80
Kirschwasser . . . . . .Weingut Klumpp . . . . . 2 cl 6,40
Mirabellenwasser . . . . . .Weingut Klumpp . . . . . 2 cl 6,40
Williamsbirne . . . . . .Weingut Honold . . . . . 2 cl 5,90
Tresterbrand . . . . . .Weingut Honold . . . . . 2 cl 4,80
vom Eichenfass
Ramazzotti . . . . . 4 cl 5,40

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen reichen wir Ihnen gerne eine Übersichtstabelle.
Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser classic	Teinacher Gourmet	0,25 l	3,50
		0,75 l	6,90
Mineralwasser medium	Teinacher Gourmet	0,25 l	3,50
		0,75 l	6,90
Mineralwasser still	Teinacher Gourmet	0,25 l	3,50
		0,75 l	6,90
Apfelsaft		0,20 l	3,70
		0,40 l	6,20
Apfelsaft-Schorle		0,20 l	3,40
		0,40 l	5,60
Johannisbeersaft-Schorle		0,20 l	3,40
		0,40 l	5,60
Orangensaft		0,20 l	3,80
		0,40 l	6,20
Orangensaft-Schorle		0,20 l	3,40
		0,40 l	5,60
Bitter Lemon		0,20 l	3,90
Bitter Lemon-Schorle		0,40 l	6,00
Coca-Cola		0,20 l	3,40
		0,40 l	5,60
Coca-Cola Zero		0,20 l	3,40
		0,40 l	5,60
Fanta		0,20 l	3,40
		0,40 l	5,60
Mezzo-Mix		0,20 l	3,40
		0,40 l	5,60
Sprite		0,20 l	3,40
		0,40 l	5,60
Bösers naturtrüber Apfelsaft		0,25 l	4,20
		0,50 l	7,30

Küche durchgehend von 11.30 bis 21 Uhr

Di, Mi, Do ist die Küche von 14 bis 17 Uhr geschlossen.

Offene Weine

Weiß

Blanc . . . . . Weingut Klumpp . . . . . 0,25 l. . . . 8,20
Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe

Riesling trocken . . . . . Weingut Honold . . . . . 0,25 l. . . . 7,30

Grauburgunder trocken . . . . . Weingut Heitlinger. . . . . 0,25 l. . . . 7,90

Rivaner trocken . . . . . Schloss Affaltrach . . . . . 0,25 l. . . . 7,00

Jungspund weiß halbtrocken . . . . . Schloss Affaltrach . . . . . 0,25 l. . . . 6,90
Riesling, Kerner, Gewürztraminer

Weissburgunder trocken . . . . . Weingut Klumpp . . . . . 0,25 l. . . . 9,20

Weinschorle . . . . . weiß . . . . . 0,25 l. . . . 5,50

Rosé

Jungspund Rosé halbtrocken . . . . . Schloss Affaltrach . . . . . 0,25 l. . . . 6,90
Schwarzriesling, Dornfelder

Rosé trocken . . . . . Weingut Heitlinger. . . . . 0,25 l. . . . 7,30

Weinschorle . . . . . rosé . . . . . 0,25 l. . . . 5,50

Rot

Cuveé Nr. 1 trocken . . . . . Weingut Klumpp . . . . . 0,25 l. . . . 9,60
Blaufränkisch, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet

Spätburgunder trocken . . . . . Weingut Honold . . . . . 0,25 l. . . . 6,80

Weinschorle . . . . . rot . . . . . 0,25 l. . . . 5,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen reichen wir Ihnen gerne eine Übersichtstabelle.
Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Flaschenweine

Weiß

Weißburgunder trocken	Weingut Klumpp	0,75 l	27,00
Chardonnay	Weingut Honold	0,75 l	27,50
Pinot Gris trocken 2024	Weingut Heitlinger	0,75 l	32,00
Auxerrois trocken 2024	Weingut Klumpp	0,75 l	32,50

Rosé

Rosé trocken 2024	Weingut Klumpp	0,75 l	31,60
Rosé 2022	Weingut Heitlinger	0,75 l	30,00

Rot

Cuveé Nr. 1 trocken	Weingut Klumpp	0,75 l	28,50

Küche durchgehend von 11.30 bis 21 Uhr
Di, Mi, Do ist die Küche von 14 bis 17 Uhr geschlossen.

Biere

Vom Fass

Becks Premium Pils	0,30 l	4,50
Franziskaner Hefeweizen	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,90
Radler	0,40 l	5,20
Cola-Bier	0,40 l	5,20
Cola-Weizen	0,30 l	4,50
Spaten hell	0,40 l	5,20

In der Flasche

Franziskaner Kristallweizen	0,50 l	5,60
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,50 l	5,60
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,60
Becks Pils alkoholfrei	0,33 l	4,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen reichen wir Ihnen gerne eine Übersichtstabelle.
Alle Preise sind in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

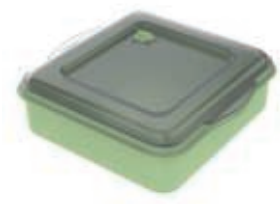
Spargelgenuss für zuhause

Sie möchten den Spargelgenuss mit nach Hause nehmen? Jederzeit gerne!

Unsere Mitmenschen und die Umwelt liegen uns am Herzen. Daher setzen wir auf ein nachhaltiges Mehrwegpfandsystem und möchten dies gemeinsam mit Ihnen umsetzen. Entscheiden Sie sich für die Natur und damit für eine Pfandgebühr, welche Sie bei Ihrem nächsten Besuch bei uns im Restaurant bei der Rückgabe Ihres Mehrwegbehältnisses wieder zurückbekommen.

Pro Gericht fällt Pfand in Höhe von 7,00€ an.

Alternativ bieten wir Ihnen alle Speisen in Einweggeschirr an.



Die leckere Geschenk-Idee!

Verschenken Sie doch mal „Wellness für den Gaumen“!

Fragen Sie unser Empfangs-Team nach dem Geschenk-Gutschein für unser Spargelrestaurant.

Küche durchgehend von 11.30 bis 21 Uhr
Di, Mi, Do ist die Küche von 14 bis 17 Uhr geschlossen.

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

böser

KLUMPP

WEINGUT HONOLD

EHRLICHE WEINE.

SCHLOSS Affaltrach

gastro'master oldinger

Teinacher

LANGJAHR

Langjahr-Getraenke.de

SCHUEMLI kaffee & maschinen

SAPROS KARLSRUHE

WEINGUT HEITLINGER

WEINGUT BURG RAVENSBURG

seit 1251

weil's besser schmeckt wild

HÄNDEL

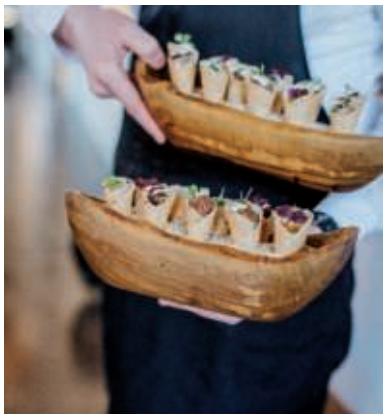
We can HÄNDEL it

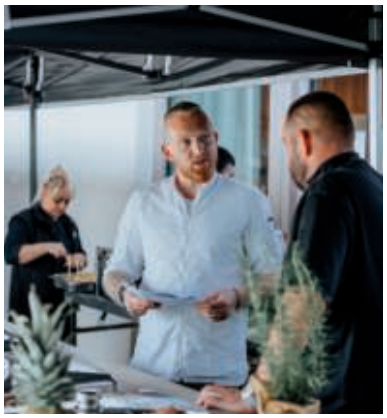
Buchen Sie unser Zeltrestaurant für Ihre Privat- oder Firmenfeier!

Außerhalb der Saison können Sie unser **beheizbares Zeltrestaurant** und unsere Cabrio-Terrasse für Ihr Event buchen. Ob Firmenfeier, Sommerfest, Jubiläum, Hochzeit oder Ihre Geburtstagsfeier: das Spargelrestaurant Böser bietet mit seiner Lage, der Ausstattung und der Anbindung immer den perfekten Rahmen.

Wir sorgen für den **reibungslosen Service** sowie die **kulinarische Begleitung** Ihres Events in Form eines Menüs oder Buffets.

Anfragen und Buchung bitte unter Telefon 0 72 51 / 5 999 000
oder E-Mail spargelrestaurant@better-taste.de





Danke für Ihren Besuch!

Wir hoffen, Sie haben Ihre kulinarische Spargelreise bei uns genossen. **Teilen Sie gerne Ihre Erfahrung und bewerten Sie uns auf Google.** Wir freuen uns auf Ihr Feedback!

Wenn Sie die **neusten Nachrichten** vom **Spargelrestaurant Böser** wünschen, so folgen Sie uns auf unserem **Instagram-Kanal** oder hinterlassen Sie am Empfang Ihre E-Mail-Adresse für unseren **Newsletter.** Bis bald - Ihr Spargelrestaurant-Team!

Unser Hofladen ist während der Saison montags bis freitags von 8 - 19 Uhr geöffnet. Samstags, sonn- und feiertags von 9 - 19 Uhr.

Bösers Spargelrestaurant by Better Taste

Inhaber: Better Taste Catering GmbH
Kurze Allee 2 • D-76694 Forst bei Bruchsal

Tel. 0 72 51 / 5 999 000
spargelrestaurant@better-taste.de

P 200 kostenlose Parkplätze

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

böser
Spargelrestaurant
/ by better taste

© TOBIAS SCHMITT MediaConsulting, HD