

Das Spargelzelt am Niederrhein

Spargelhof Schippers

Spargelzelt
Catering



Festscheune
Biergarten

seit 1933

Wir heißen Sie herzlich willkommen
zur Spargelsaison 2024!

Öffnungszeiten Spargelzelt:

Di. – Sa. ab 17:00 Uhr

(Küche schließt um 21:00 Uhr)

Sonn- & Feiertage ab 11:30 Uhr

(Küche schließt um 20:00 Uhr)

Öffnungszeiten Hofladen Veen:

täglich von 8:30 – 19:00 Uhr

(auch an Sonn- & Feiertagen)

Tel.: 02802-5459

Weitere Informationen zu unseren Verkaufsständen
und Räumlichkeiten finden Sie auf unserer Homepage.

www.spargelhof-schippers.de

Spargelhof Schippers • Tackenstr. 14 • 46519 Alpen-Veen

Getränke

Diebels Alt vom Fass	0,25 l / 0,5 l	2,80 € / 5,40 €
König Pilsener vom Fass	0,25 l / 0,5 l	2,80 € / 5,40 €
Früh Kölsch vom Fass	0,25 l	2,80 €
Geilings Bräu Kellerpils – Niederrhein vom Fass	0,25 l / 0,5 l	2,80 € / 5,40 €
Franziskaner Weissbier vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,30 € / 5,40 €
Franziskaner Weissbier alkoholfrei	0,3 l / 0,5 l	3,30 € / 5,40 €
Malzbier	0,33 l Fl.	3,20 €
Bitburger 0,0 %	0,33 l Fl.	3,20 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 5,40 €
Coca-Cola Zero, Mezzo Mix	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 5,40 €
fuzetea (Pfirsich / Zitrone)	0,3 l	3,00 €
Apfel-, Maracuja-, Rhabarberschorle	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 5,40 €
Mineralwasser classic / still	0,3 l / 0,75 l Fl.	2,80 € / 6,50 €
KiBa-, Orangen-, Apfelsaft	0,3 l	3,40 €
Bitter Lemon ⁽⁶⁾ , Tonic Water	0,3 l	3,20 €

Almdudler

„Das Original aus Österreich“
ganz ohne Zucker

0,35 l Fl. 3,90 €

0,35 l Fl. 3,90 €

*COCKTAIL
SHOTS*

Sex on the Beach, 2 cl Fl. 2,50 €

Dark N Dirty, Spaghetti Ice, Solero,
Strawberry Daiquiri

Underberg, Kümmerring / Minze 2 cl 2,50 €

Malteser, Linie Aquavit, Nordsturm 2 cl 2,80 €

Jägermeister, Ramazzotti, Wodka 2 cl / 4 cl 2,80 € / 5,20 €

Korn, Sambuca, Gin, Wacholder 2 cl 2,80 €

Grappa 2 cl 4,20 €

Veener Spargelfeuer 2 cl 3,40 €

Prinz Alte Sorten (Christbirne, Marille, Haselnuss) 2 cl 4,20 €

Prinz Obstschnaps aus dem Holzfass 2 cl 3,50 €

Diverse Longdrinks (Rum, Whisky, Wodka, Korn) 0,25 l 6,00 €

Aperitifs

Maibowle 0,2 l 2,90 €

Secco Weingut Sparrmühle 0,1 l 3,50 €

Werner's Winzer Brause, süß-süffig und mega lecker – Weingut Sparrmühle 0,2 l 5,80 €

Schippers Sprizz 0,2 l 6,50 €

Schippers Hugo 0,2 l 6,50 €

Schippers Lillet Berry 0,2 l 6,50 €

Offene- und Flaschenweine

Weingut Sparrmühle der Familie Manz aus Rheinhessen

Rotwein Dornfelder, trocken

Rotwein Spätburgunder, trocken

Rotwein lieblich

Portugieser Rosé, Weißherbst, halbtrocken

Grauburgunder, trocken, klassisch

Chardonnay, trocken, weicher Schmelz, leicht karamellig

Silvaner, trocken, leichte Säure

Riesling Kabinett, halbtrocken, feinfruchtig, elegant & spritzig

Bacchus Kabinett, lieblich

0,2 l – 5,60 € oder 0,75 l – 20,50 €

Unsere Weine sind auch im Hofladen erhältlich.

Kaffeebar

Tasse Café Crème 2,60 €

Espresso 2,40 €

Cappuccino 3,20 €

Milchkaffee / Latte Macchiato 3,80 €

Tasse Tee (Schwarzer-, Früchte-, Kräuter- o. Grüner-Tee) 2,20 €

Süße Sünden

Mousse au Chocolat 7,30 €

Mascarpone-Mousse mit Erdbeermark 7,30 €

Frische Erdbeeren 4,50 €

mit Sahne 5,00 €

mit 2 Kugeln Vanilleeis 6,50 €

mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne 7,00 €

Dessert-Variation 8,90 €

Mousse au Chocolat, Vanilleeis & Mascarpone-Mousse

Buffet Dessert (zur Selbstbedienung am Buffet) 4,00 €

Beachten Sie auch unsere Angebote in der Eistruhe.

Unser regionales Landeis vom Höhnshof & Langnese.

Für Kids

Kinderteller mit Fischstäbchen oder panierten Hähnchen-

Knusper-Sticks mit Pommes frites & wahlweise mit

3 Stangen weißem Spargel 12,50 € oder

Erbsen & Möhren 10,50 €

Portion Pommes frites 4,50 €

Mayo oder Ketchup 0,30 €

Schipper's Spargelstraße

„Unser Buffet Klassiker“

Suppenkasper

Spargelcremesuppe

Toppings: Kochschinken, Croûtons, Kräuter

Spargelsatt

Weißer gekochter Spargel tagesfrisch vom Feld

Grüner gebratener Spargel mit Knoblauch

Luftgetrockneter Kernschinken

Gekochter Schinken

Schnitzel aus dem Schweinerücken

Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakes Panade

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße & Lauchzwiebeln

Schmörkes mit Kräutern & Knoblauch gebraten

Spargel-Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

zerlassen Butter, hausgemachte Hollandaise

Grana Padano, Olivenöl

Frische Bar

Spargelsalat mit Kochschinken, Brokkoli im
Kräuter-Sahnedressing

Teufelssalat mit Kidneybohnen, Mais, Karottenwürfeln, Lauch-
zwiebeln & Ajvar-Mayonnaise

Spargelsalat mit Pesto, Tomatenwürfeln & Rucola

Caesar Salat mit Hartkäsedressing & Croûtons

Schwarze & grüne Oliven in Knoblauchöl & Kräutern

Kartoffel-Spargelsalat mit Tomatenwürfeln, Schnittlauch, in
Bärlauch Dressing

Rohkostmix in klarem Dressing

Süße Sünden

Vanille- Quarkcreme mit Rhabarber – Erdbeerkompott

Herrencreme mit Original Stroh 80 Rum & Rasper Schokolade

32,90 €

Kinderbuffet (7-12 Jahre) „wir essen vom großen Buffet“

10,00 €

Snacks und Starter

Spargelcrèmesuppe mit Toppings
(zur Selbstbedienung am Buffet) 3,90 €

Kleine Weizenbrötchen mit Bärlauchfrischkäse,
Spargelfrischkäse oder Knoblauchdip 4,90 €

Ofenkartoffel mit Bärlauch- oder Spargelfrischkäse 7,50 €

Carpaccio vom Rind mit Spargel, Rucola & Grana Padano 13,90 €

Spargelflammkuchen

Spargelflammkuchen Rinderfilet
... mit Crème-fraîche, Spargel, Speck, Zwiebeln, Rinderfiletstreifen,
Salatbouquet & Balsamico-Creme 17,50 €

Spargelflammkuchen Rucola
... mit Crème-fraîche, Spargel, Rucola, Grana Padano &
Balsamico-Creme 16,10 €

Spargelflammkuchen Garnele
... mit Crème-fraîche, Spargel, Garnelen & Pesto 17,90 €

Spargelflammkuchen Speck
... mit Crème-fraîche, Spargel, Speck, Zwiebeln, Salatbouquet &
Balsamico-Creme 16,80 €

Spargelflammkuchen Schinken
... mit Crème-fraîche, Spargel, Kochschinken, Hollandaise &
Schnittlauch 16,80 €

Spargelflammkuchen Lachs
... mit Crème-fraîche, Spargel, frischen Lachsstreifen,
Knoblauch, Hollandaise & Kräutern 18,10 €

Spargelflammkuchen Hirtenkäse
... mit Spargel, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten &
Balsamico-Creme 16,10 €

Spargelflammkuchen Grillgemüse
... mit Crème-fraîche, Spargel, Grillgemüse, Hirtenkäse &
Mojo rojo 16,40 €

Spargelflammkuchen Chorizo-Ziegenkäse
... mit Crème-fraîche, Spargel, Chorizo, Ziegenkäse, Tomaten &
Balsamico-Creme 17,10 €

Zusatzstoffe & Allergene:

Bitte fragen Sie unser Service-Personal nach der Speisekarte.

Salate

Beilagensalat
mit Blattsalat, Rohkost & Spargelstückchen 5,50 €

Salat Spargel
mit Blattsalat, Rohkost & Spargelstückchen 16,30 €

Salat Garnele
mit Blattsalat, Rohkost, Garnelen & Spargelstückchen 19,80 €

Salat Hähnchen
mit Blattsalat, Rohkost, gebratenen Hähnchenstreifen &
Spargelstückchen 18,40 €

Salat Rinderfilet
mit Blattsalat, Rohkost, gebratenen Rinderfiletstreifen & Spargel-
stückchen 19,80 €

*Unsere Dressings: Joghurt-Dressing, Schmand-Dressing (süßlich), Balsamico-Dressing,
French-Dressing oder Essig-Öl. Zu allen großen Salaten reichen wir kleine Weizenbrötchen.*

Wrap trifft Spargel

gefüllt mit Bärlauchfrischkäse, Spinat, Spargel & Salatbeilage

... veggie mit Hollandaise überbacken 17,60 €

... mit Kochschinken & Hollandaise überbacken 19,60 €

... mit frischem Lachs & Hollandaise überbacken 22,10 €

Spargel Klassiker

Weißer Spargel mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter &
hausgemachter Sauce Hollandaise 500 g. (netto geschält) 18,50 €

Gebratener grüner & weißer Spargel mit Knoblauchbutter,
dazu Brot 350 g. (netto geschält) 18,50 €

dazu, oder kombinieren Sie als Hauptgericht.

Eier-Omelett mit Schnittlauch 5,10 €

Gemischter Schinken 7,40 €

Schweineschnitzel 10,50 €

Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakes Panade 10,50 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur ca. 200 g. 10,50 €

Schweinefiletmedaillons ca. 250 g. 13,10 €

Lachsfilet ca. 150 g. 13,90 €

Rumpsteak ca. 250 g. 24,80 €

Rinderfiletsteak ca. 250 g. 36,30 €

Garnelenpfännchen (12 Stk.) 8,50 €

Pfeffer- oder Rahmsauce 3,50 €

Portion Pommes frites 4,50 €

Ofenkartoffel mit Bärlauch- o. Spargelfrischkäse 7,50 €

Beilagensalat mit Spargelstückchen 5,50 €

Kräuterbutter 1,50 €

Kleine Weizenbrötchen mit Bärlauchfrischkäse, 4,90 €

Spargelfrischkäse oder Knoblauchdip