

frische Becher Vitaminkicks

DER FITMACHER

TEE MIT FRISCHER PFEFFERMINZE

Reich an ätherischen Ölen und beruhigend

FÜHL DICH: GESUND *Glas 3,80*

Sekt & Co



Erfrischend

Hausgemachte Holunderlimonade

Das Säure-Basen-Gleichgewicht unterstützen.

FÜHL DICH: AUSGEGLICHEN

0,2 ltr. 3,80

Prosecco mit Saft von der
weißen Holunderblüte

-DIE SPEZIALITÄTEN-

Genuss mit reinem Gewissen

0,1 l 3,80



„DER TÄGLICHE
SCHLUCK
GESUNDHEIT.“

„GESUNDE VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN, DIE RICHTIG GUT SCHMECKEN VORWEG“

„Eine gute Suppe
ist Balsam
für die Seele“

SUPPE VOM HEIMISCHEN RIND MIT VOLLWERT

*mit 100 % Wurzelwerk, Gewürze aus eigener Zusammenstellung,
mit Grießklößchen und Streifen vom Kräuterflädle, mit viel frischem Schnittlauch*
5,90

CREMESUPPE VOM SPARGEL

mit eigener Einlage und Croutons
6.80

BÄRCHLAUCHCREMESUPPE

mit gebeizten Lachsstreifen
6,80

IN GEMÜSEVINAIGRETTE MARINIRTER SPARGELSALAT

mit geräuchertem Schinken und Kartoffelstroh
12,50

GEBEIZTER LACHS AUS EIGENER HERSTELLUNG AUF KARTOFFELRÖSTI MIT GEZUPFTEM SALAT

Fit for Fun - Die bekanntesten Quellen für Omega-3-Fettsäuren
11,50

MARINIERTER MAULTASCHEN AUS DER BECHERKÜCHE

mit Paprikawürfel und leichter Marinade
8,50

DIE BECHER SALATE



„GÖCKELES-SALAT“

*Knackiger Blattsalat in Joghurtdressing
mit Karottenstreifen und leichtem Gurkensalat
mit gebratenen Streifen vom Hähnchenfilet
in süß-sauer Marinade*

groß 12,50

klein 8,50

„Mit anderen
Menschen Essen
gehen ist Freude
am Zusammensein“

BUNTER SALAT

*Blattsalate mit Paprika und Croutons
mit einer Variation von Rohkostsalaten,
wahlweise als Vorspeise
oder Zwischenmahlzeit*

klein 4,80

groß 8,50



HEIMATKÜCHE TRIFFT MODERNE WELTKÜCHE Pasta, Nudeln,...

KRÄUTERRISOTTO

*mit Parmesan und gebackenem Rucola
„DAS GROSSE GLÜCK FÜR FEINE ZUNGEN.“
11,50*

SÄMIGES SPARGELRAGOUT IM KRÄUTERFLÄDLE

*dazu gebackener Rucola
15,70*

Genuss-Spargel

Mit unserer besonderen Garmethode, dem „Sous vide“-Verfahren erhalten und konservieren wir den absoluten Geschmack. **Ein MUSS für jeden Spargelliebhaber!**

mit der

Becher **1** **2** **3** Spargel-Formel

Sous vide ist eine besondere Zubereitungsart, wobei die einzelne Portion im Vakuumbbeutel unter 100 Grad, im eigenen Saft gegart wird und daher eine Geschmacksexplosion ist.

Portion **Bruchsaler** Stangenspargel
mit Ihrer Lieblingsbeilage und Lieblingssoße

250 Gramm Rohgewicht 13,50



1 Lieblingssoße

- Zerlassene Butter
- Sauce Hollandaise

2 Beilagen

- Neue Kartoffeln 3,-
- Kräuterflädle 3,-

3 Wählen Sie zu Ihrem **Genuss-Spargel** Ihre klassische Beilage

- Gemischte Schinkenplatte 6,-
- Pochiertes Wildlachsfilet 8,50
- Wiener Kalbsschnitzel 100g 9,50
- Zwei Medaillons vom Schweinefilet 6,50
- Hausgebeizter Lachs 6,-

GENUSSVOLL & REGIONAL

PANIERTES SCHNITZEL VOM REGIONALEN SCHWEINERÜCKEN

mit Pommes frites und Zitronenecke

Der Becher Tipp: Nicht mehr, aber hochwertig essen

11,50

EINE SPEZIALITÄT IM BECHER

Mein Lieblingsgericht

FÄRSENROSTBRATEN¹ VON DER FÄRSE AUS UNSERER REGION

nach Ihrem Gusto gebraten, ca. 220g

mit gerösteten Zwiebeln, feiner Bratensoße und eingezettem Brot 21,50

wahlweise mit:

- Hausgemachten Spätzle 3,00
- deftigen Bratkartoffeln 3,50
- Gemischtem Salat 4,80
- Pommes frites 2,50
- Schwäbischem Filderkraut 3,50

¹ Eine Färse ist ein weibliches Hausrind, welches noch nicht gekalbt hat. Sehr beliebt bei Steakliebhabern aufgrund des kurzfasrigen, zarten Fleisches.

Stauferfleisch

Geprägt durch die Wiesen der Schwäbischen Alb hat das Fleisch eine besonders zarte Struktur

„DONZDORFER PFÄNNLE“

mit Maultasche aus der Becherküche, hausgemachten Fleischküchle und Schweinemedailon vom Grill dazu Champignonrahmsöße und Kratzete – eine schwäbische Spezialität - Fleisch speichert Emotionen

15,50

Essen ist
Kommunikation und
Zusammengehörigkeit



GENUSSVOLL & REGIONAL

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffel-Gurkensalat . Petersilie und klassischer Garnitur

Die Übertragung von Emotionen geschieht, wenn wir

Fleisch vom Kalb essen

18,50

Genuss & Heimat
Die beste Qualität
ist
unser Anspruch



POCHIERTE ROTZUNGE

Spargelroulade auf in Butter geschwenkte Tagliatelle mit Bärlauchrahm

18,50

GEBRATENE KALBSLEBERSCHEIBEN

mit Apfelspalten und Sößchen mit Thymian, dazu Kartoffelpüree und

geschmälzte Zwiebeln 18,50

GEBRATENES ZANDERFILET

*mit frischem Blattspinat, Tomatenwürfeln und dünne
Bandnudeln*

-schonend kross gebraten-

18,50

ROSA GEBRATENES RINDERHÜFTSTEAK

*auf gegrilltem Spargelgemüse, dazu Bärlauch-Butter und
gebackene Kartoffelkräpfen*

18,50

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET DER REGION

*in Rahmchampignons mit glaciertem Frühlingsgemüse
und hausgemachten Butterspätzle*

-optimal für den knurrenden Magen-

17,50

kleine Portion 15,00

GESUNDE DESSERT

„EIN DESSERT IST LEBENSFREUDE
IN SEINER SÜSSESTEN FORM.“

Jens König

QUARKSTRUDEL

auf Erdbeersalat mit grünem Pfeffer
6,70

MOHNPARFAIT

auf marinierten Erdbeeren
6,70

HAUSGEMACHTE APFELKÜCHLE

im Bierteig ausgebacken mit Bourbon Vanilleeis
6,50



KAFFEE

Espresso
2,20

Espresso Macchiato
2,40

Cappuccino
2,90

Latte Macchiato
3,30

Italienischer Espresso

Heißer Espresso mit einer Kugel Walnusseis
3,50

Latino

Espresso mit Milchschaum
und einer Kugel Vanilleeis
4,-

Sie haben allen Grund zum Feiern:

einen Geburtstag vielleicht, ein
Jubiläum,
eine Hochzeit, einen
gewonnenen Auftrag –
was auch immer Ihr Anlass ist.
Und Sie sind gerade eine ganz
intensive Freundschaft mit der
Becher Speisewirtschaft
eingegangen und möchten diese
Entdeckung jetzt auch mit
Freunden teilen.

Begehen Sie diesen Feierabend
sehr gerne hier im Hotel Becher.
Wir beraten Sie bei der Planung
und organisieren alles, was Sie
sich für diese Feierlichkeit
wünschen. Sprechen Sie bitte mit
Herrn Jens König – er macht
Ihnen sicher ein feierliches
Angebot.