

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

CREMESUPPE VOM STANGENSPIRGEL 6,20 €

VORSPEISEN-POTPOURRI 15,80 €

Spargelsalat – Spargel-Zucchini-Röllchen
gebeizter Saibling – Zwetschgenbammes – Ei-Senf-Creme

BÄRLAUCH TAGLIATELLE mit weißem und grünen Spargel

- Vorspeisenportion 14,50 €

- als Hauptgericht 19,90 €

PORTION SPARGEL - 400G FRISCHGEWICHT

PORTION SPARGELSALAT/BUTTERSPIRGEL 12,50 €

BEILAGENPORTION Spargelsalat/Butterspargel 8,90 €

PORTION BUTTERSPIRGEL 17,80 €

Sauce Hollandaise – Kartoffel

Port. BUTTERSPIRGEL – Sc. Hollandaise – Kartoffel

mit kleinem Schnitzel vom Schweinerücken 23,50 €

mit großem Schnitzel vom Schweinerücken 28,50 €

2 FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 21,00 €

Portion Butterspargel/Spargelsalat – Kartoffel

GERICHTE MIT BEILAGENSPIRGEL - 250G FRISCHGEWICHT

KALBSFILET – Butterspargel – Sauce Hollandaise 29,50 €

Schmortomaten – Schnittlauchkartoffel

BACHSAIBLINGSFILLET 27,80 €

gebratener grüner Spargel – knusprige Tomatenbutter

Perlgraupen-Safran-Risotto

VORSPEISEN

GEBEIZTER SAIBLING 13,80 €

gehobelter Rettich - Kartoffelknusper
Ei-Senf-Creme - Sauerampfer-Meerrettich-Sauce

ZIEGENFRISCHKÄSE IM BROTMANTEL 13,20 €

marinierter Salat – eingelegtes Gemüse
Himbeervinaigrette

SALATE

VEGGIE SALAT BOWL 8,00 €

Salatherzen - Essig-Radieschen - Zucchini
Gurken - Ei-Senf-Creme - Paprika
Strudelblätter - Kürbiskerne

SALAT BOWL MIT HÄHNCHEN 12,70 €

gebratene Hähnchenbrust - Senf-Joghurt-Dressing
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter

SALAT BOWL MIT SCHAFSKÄSE 12,70 €

echter Schafskäse - Balsamicodressing
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter

GARTENSALAT 4,50 €

Salatherzen - Essig-Radieschen - Paprika
Zucchini - Gurken - Karottensalat

SUPPEN

WEICHLLEINS GULASCHSUPPE 6,20 €
Frühlingslauch - Baguette

RINDERKRAFTBRÜHE 5,00 €
Pfannkuchenstreifen - Schnittlauchöl

VEGETARISCHE GERICHTE

GERÖSTETER BLUMENKOHL 14,00 €
geschmorter Kürbis und Kirschtomaten
Tomatenkruste - Joghurt-Zitronencreme

GEGRILLTE AUBERGINE -vegan- 14,50 €
Paprikaragout - Safran-Perlgraupenrisotto
Kräuter Pesto – Strudelblätter

HAUPTGERICHTE

ZWEI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 7,20 €
Sauerkraut - Schwarzbrot

DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 9,80 €
Sauerkraut - Schwarzbrot

SCHWEINEFILET 18,80 €
Walnuss-Pfefferkruste - Balsamicopilze
Sellerie Erbsenpüree - Gartensalat

ROASTBEEF
Rahmkohlrabi – Schnittlauchöl
Kartoffel-Drillinge mit fränkischer Haselnuss

200 Gramm 22,50 €
300 Gramm 29,00 €

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 15,80 €
süß-saure Gewürzsauce - Rotwein-Pfeffer-Apfel
Blaukraut - Kartoffelklöße

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ 14,80 €
Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

DESSERT

MANGO UND HIMBEERE

10,00€

Mango-Joghurt-Creme – Zitronenstreusel
hausgemachtes Himbeer-Prosecco-Sorbet
karamellierte weiße Schokolade

BROWNIE MIT KARAMELL

10,50 €

Schokoladen-Brownie mit fränkischer Haselnuss
hausgemachtes Vanilleeis - Salz-Karamellsauce

HEISS-KALT

7,50 €

hausgemachtes Vanilleeis - heiße Sauerkirschen
geschlagene Sahne

EIS BOWL

5,70 €

hausgemachtes Vanille-, Schokoladen- und
Beereneis

AFFOGATO AL CAFFÈ - Espresso mit Vanille-Eis

mit einfachen Espresso

5,00 €

mit doppelten Espresso

6,50 €