

## SAISONALE SPEZIALITÄTEN

CREMESUPPE VOM STANGENSPARGEL 6,80 €

VORSPEISEN-POTPOURRI 16,50 €

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

BÄRLAUCH TAGLIATELLE mit weißem und grünen Spargel

- Vorspeisenportion 15,80 €

- als Hauptgericht 21,80 €

### PORTION SPARGEL - 400G FRISCHGEWICHT

PORTION SPARGELSALAT/BUTTERSPPARGEL 13,00 €

BEILAGENPORTION Spargelsalat/Butterspargel 9,00 €

PORTION BUTTERSPPARGEL 18,80 €

Sauce Hollandaise – Kartoffel

PORTION BUTTERSPPARGEL – Sc. Hollandaise – Kartoffel

mit kleinem Schnitzel vom Schweinerücken 24,50 €

mit großem Schnitzel vom Schweinerücken 29,90 €

2 FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE (110g/Stück) 22,50 €

Portion Butterspargel/Spargelsalat – Kartoffel

### GERICHTE MIT BEILAGENSPPARGEL - 250G FRISCHGEWICHT

KALBSFILET – Butterspargel – Sauce Hollandaise 32,00 €

Schmortomaten – Schnittlauchkartoffel

BACHSAIBLINGSFILET 29,50 €

gebratener grüner Spargel – knusprige Tomatenbutter

Perlgraupen-Safran-Risotto

Sauce Hollandaise extra 3,00 €

## VORSPEISEN

- GEBEIZTER SAIBLING** 14,50 €  
gehobelter Rettich - Kartoffelknusper  
Ei-Senf-Creme - Sauerampfer-Meerrettich-Sauce
- ZIEGENFRISCHKÄSE IM BROTMANTEL** 13,50 €  
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** 13,50 €  
gebratene Hähnchenbrust - Senf-Joghurt-Dressing  
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken  
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter
- SALAT BOWL MIT SCHAFSKÄSE** 13,50 €  
echter Schafskäse - Balsamicodressing  
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken  
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter
- GARTENSALAT** 4,80 €  
Salatherzen - Essig-Radieschen - Paprika  
Zucchini - Gurken - Karottensalat

## SUPPEN

**WEICHELINS GULASCHSUPPE** 6,40 €  
Frühlingslauch - Baguette

**RINDERKRAFTBRÜHE** 5,30 €  
Pfannkuchenstreifen - Schnittlauchöl

## VEGETARISCHE GERICHTE

**GERÖSTETER BLUMENKOHL** 14,80 €  
geschmorter Fenchel und Kirschtomaten  
Tomatenkruste - Joghurt-Zitronencreme

**GEGRILLTE AUBERGINE -VEGAN-** 15,00 €  
Paprikaragout - Safran-Perlgraupenrisotto  
Kräuter Pesto – Strudelblätter

## HAUPTGERICHTE

<b>ZWEI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE</b> (110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot	8,30 €
<b>DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE</b> (110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot	11,00 €
<b>SCHWEINEFILET</b> Walnuss-Pfefferkruste - Balsamicopilze Sellerie Erbsenpüree - Gartensalat	19,50 €
<b>ROASTBEEF</b> Rahmkohlrabi – Schnittlauchöl Kartoffel-Drillinge mit fränkischer Haselnuss (herzhafte Kartoffel mit Schale)	
200 Gramm	23,80 €
300 Gramm	30,80 €
<b>FRÄNKISCHER SAUERBRATEN</b> süß-saure Gewürzsauce - Rotwein-Pfeffer-Apfel Blaukraut - Kartoffelklöße	16,50 €
<b>SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“</b> Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen	15,50 €

## DESSERT

~alles aus eigener Herstellung~

### **MANGO UND SCHOKOLADE** 12,80 €

Schokoladenmousse – luftige Schokolade  
Mango-Maracuja-Sorbet – Mangoragout

### **BROWNIE MIT KARAMELL** 11,50 €

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

### **HEISS-KALT** 7,90 €

hausgemachtes Vanilleeis - heiße Sauerkirschen  
geschlagene Sahne

### **EIS BOWL** 6,30 €

hausgemachtes Vanille-, Schokoladen- und  
Beereneis

### **AFFOGATO AL CAFFÈ** - Espresso mit Vanille-Eis

mit einfachen Espresso

5,20 €

MIT DOPPELTEN ESPRESSO

7,00 €