

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

CREMESUPPE VOM STANGENSPARGEL 7,80 €

VORSPEISEN-POTPOURRI 18,90 €
Spargelsalat – Spargel-Zucchini-Röllchen
gebeizter Saibling – Zwetschgenbammes – Ei-Senf-Creme

BÄRLAUCH PENNE
MIT RAGOUT VON WEISSEM UND GRÜNEN SPARGEL
- Vorspeisenportion 18,50 €
- als Hauptgericht 25,00 €

PORTION SPARGEL - 400G FRISCHGEWICHT

PORTION SPARGELSALAT/BUTTERSPPARGEL 14,80 €

BEILAGEN-PORTION SPARGELSALAT/BUTTERSPPARGEL 10,50 €

PORTION BUTTERSPPARGEL 21,00 €
Sauce Hollandaise – Salzkartoffel

PORTION BUTTERSPPARGEL – Sc. Hollandaise – Salzkartoffel
mit kleinem Schnitzel vom Schweinerücken 27,50 €
mit großem Schnitzel vom Schweinerücken 33,00 €

2 FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE (110g/Stück) 26,00 €
Portion Buttersppargel oder Spargelsalat – Salzkartoffel

GERICHTE MIT BEILAGENSPPARGEL - 250G FRISCHGEWICHT

KALBSFILET – Buttersppargel – Sauce Hollandaise 37,00 €
Schmortomaten – Schnittlauchkartoffel

BACHSAIBLINGSFILET 34,00 €
gebratener grüner Spargel – knusprige Tomatenbutter
Perlgraupen-Safran-Risotto

SAUCE HOLLANDAISE EXTRA 3,00 €

VORSPEISEN

- GEBEIZTER SAIBLING** 16,50 €
gehobelter Rettich - Kartoffelknusper
Ei-Senf-Creme – Koriander-Meerrettich-Sauce
- ZIEGENFRISCHKÄSE MIT GERÖSTETEM QUINOA** 15,50 €
marinierter Salat – eingelegtes Gemüse
Himbeervinaigrette

SALATE

- VEGGIE SALAT BOWL** 10,30 €
Salatherzen – Essig-Radieschen – Zucchini
Gurken – Ei-Senf-Creme – Paprika
Strudelblätter – Kürbiskerne
- SALAT BOWL MIT HÄHNCHEN** 16,50 €
gebratene Hähnchenbrust – Senf-Joghurt-Dressing
Eisbergsalat – Essig-Radieschen – Gurken
Ei-Senf-Creme – Paprika – Zucchini – Strudelblätter
- SALAT BOWL MIT SCHAFSKÄSE** 16,50 €
echter Schafskäse – Balsamicodressing
Eisbergsalat – Essig-Radieschen – Gurken
Ei-Senf-Creme – Paprika – Zucchini – Strudelblätter
- GARTENSALAT** 5,80 €
Eisbergsalat – Essig-Radieschen – Paprika
Zucchini – Gurken – Karottensalat

SUPPEN

WEICHELINS GULASCHSUPPE 7,20 €
Frühlingslauch – Baguette

RINDERKRAFTBRÜHE 6,00 €
Pfannkuchenstreifen – Schnittlauchöl

VEGETARISCHE GERICHTE

GERÖSTETER BLUMENKOHL 17,50 €
Ragout von geschmorten Kirschtomaten
und weißen Bohnen – Kräuter Pesto

GESCHMORTE AUBERGINE -VEGAN- 17,00 €
Paprikaragout – Safran-Perlgraupenrisotto
Kräuter Pesto – Strudelblätter mit Kürbis

HAUPTGERICHTE

ZWEI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 10,90 €
(110 g/Stück) Sauerkraut – Schwarzbrot

DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 13,90 €
(110 g/Stück) Sauerkraut – Schwarzbrot

SCHWEINEFILET 22,00 €
Walnuss-Pfefferkruste – Balsamicopilze
Sellerie Erbsenpüree – Gartensalat

ROASTBEEF
grüne Bohnenkerne mit Speck und Zwiebeln
Pfefferrahmsauce
Kartoffel-Drillinge mit fränkischer Haselnuss
200 Gramm 27,50 €
300 Gramm 36,00 €

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 19,00 €
süß-saure Gewürzsauce – Rotwein-Pfeffer-Apfel
Blaukraut – Kartoffelklöße

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ 18,00 €
Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig-Radieschen

DESSERT

~alles aus eigener Herstellung~

ZWETSCHGE UND SCHOKOLADE

14,00 €

Zwetschgentarte – Zwetschgenröster
Schokoladenparfait - Joghurt-Zitronen-Creme

BROWNIE MIT KARAMELL

12,80 €

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

HEISS-KALT

8,90 €

hausgemachtes Vanilleeis – heiße Sauerkirschen
geschlagene Sahne

EIS BOWL

7,30 €

hausgemachtes Vanille-, Schokoladen-
und Beereneis

AFFOGATO AL CAFFÈ - Espresso mit Vanille-Eis

mit einfachen Espresso

5,80 €

mit doppelten Espresso

7,80 €