

Spargel-Menü

*Spargelcremesuppe
mit gebackener Wachtelkeule
5,80 €*

*Kalbsfilet im Tramezzini-Mantel
mit Stangenspargel an Sauce Hollandaise
und Kartoffel-Brandteigkrapfen
25,00 €*

*Spargel Panna-Cotta
mit Rhabarber-Quark-Strudel
und Erdbeersauce
8,80 €*

Menüpreis 36,00 €

Weinempfehlung
2018 Silvaner, Kabinett
Iphöfer Kronsberg
0,25 l 4,50 €
Weingut Lutz, Iphofen

Vorspeisen

*mariniertes Rindercarpaccio
mit Bärlauchquiche und Tomaten-Honig-Chutney
dazu reichen wir Steinofenbaguette
10,20 €*

*geschmorte Spanferkelbäckchen
mit Spargelsalat und Perlgraupen-Vinaigrette
dazu Walnussbaguette
9,80 €*

Suppen

*Crèmesuppe vom Bärlauch
mit gebratener Riesengarnele
5,80 €*

*Fleischbrühe
mit Leberknödel, Grießnocken
und Schwimmerli
4,80 €*

Burger

*rosa gebratener Rindfleischburger
mit Sauce Andalouse und Bavaria Blue
dazu Süßkartoffelpommes an Sauerrahmdip
15,80 €*

Hauptgänge

*Schäufele vom Schwein mit Kartoffelklößen,
dazu Speckkrautsalat*

14,80 €

*geschmortes Rehragout
mit gebratenen Pilzen
Kartoffelklößen und Blaukraut*

16,90 €

„Duo vom Lamm“

*geschmorte Keule und rosa gebratener Rücken
mit mediterraner Kruste überbacken
dazu buntes Spargelragout und Kartoffel-Zucchini-Gratin*

23,00 €

*rosa gebratene Entenbrust
an Bärlauchspatzen und Rahmkohlrabi*

18,50 €

medium gebratenes

-Rib-Eye-Steak-

*mit Maultaschen und süßer Chilisauce
dazu einen Beilagen Salat*

22,50 €

*Portion Stangenspargel mit Salzkartoffeln,
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise*

14,80 €

**mit medium gebratenem Rib-Eye-Steak 11,50 €*

**mit halben gegrillten Hummer 12,80 €*

**mit Schweineschnitzel oder Bratwürsten 6,50 €*

Vegetarisch

*Paprika gefüllt
mit Gemüse-Linsen-Curry
und marinierten Salaten*

15,20 €

Fischgerichte

*Welsfilet im Pankomantel
mit Spinatnudeln und Limettensauce
16,50 €*

*gebratene Forelle
mit Tomaten-Kräuterbutter
dazu Salzkartoffeln und marinierte Blattsalate
16,80 €*

*Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“
mit Kräuterkartoffeln
10,80 €*

Fleischgerichte

*Halbes gebackenes Hähnchen
mit großem gemischtem Salatteller
11,20 €*

*rosa gebratene Schweinelende mit Spätzle
auf Champignonsauce und Gemüse der Saison
15,50 €*

*Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes und Salat
13,80 €*

*Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“
mit Pommes und Salat
12,80 €*

Kindergерichte

*Spätzle oder Kloß mit Soße 3,20 €
Kleines Schnitzel mit Pommes 5,50 €
Bratwurst mit Pommes 4,80 €
Portion Pommes 2,80 €*

Fränkisches

Bratwurst mit Sauerkraut und Walnussbaguette
8,50 €

Bratwurst mit Kartoffelsalat und Salatteller
9,80 €

Blaue Zipfel im Wurzelsud gegart dazu Walnussbaguette
8,50 €

Sülze mit Kräuterkartoffeln
8,20 €

Wurstsalat mit Gurken^(2a) und Zwiebeln dazu Walnussbaguette
7,80 €

Angemachter Camembert und Walnussbaguette
7,50 €

(2a) mit Konservierungsstoff

*Liebe Gäste, alle unsere Speisen verstehen
sich inklusive der gesetzlichen MwSt.
und Bedienungsentgelt*

*Sollte Ihnen Eine ganze Portion mal zuviel
sein, fragen Sie unseren Service nach
halben Portionen.*

*Für unsere Gäste die an einer Lebensmittelunverträglichkeit
leiden, möchten wir Sie weiterhin mit besten Gewissen mündlich,
durch die Servicemitarbeiter informieren.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt und guten Appetit!*

Warme Getränke

Pott Kaffee	2,80 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	2,80 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	2,50 €
Heiße Schokolade mit Espresso	3,50 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €

Kuchen

Käsekuchen	2,80 €
Apfel-Mandel-Kuchen	3,20 €
Zimtrolle	2,20 €
Schneeball	2,70 €

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,20 €
Cup Dänemark	4,40 €
Amarenabecher	4,70 €
Schokoladen-Eiskaffee mit Vanilleeis	4,80 €

verschiedene hausgemachte Eissorten
pro Kugel 1,30 €

süßes Sushi mit gebackener Banane
dazu Passionsfruchtsauce und Zitronenmousse
8,50 €

Spargel Panna-Cotta
mit Rhabarber-Quark-Strudel
und Erdbeersauce
8,80 €

gebackener Camembert an Birnen Chutney
und Speck-Focaccia
8,20 €

dazu empfehlen wir eine „2013 Rieslaner Auslese“ aus dem
Weingut Popp in Iphofen 0,1l 5,50 €