

Aperitif

„Fränkischer Winzersekt“

Silvaner blanc de blancs brut nature

Unser Silvaner Sekt aus traditioneller Flaschengärung wie ein Champagner. 0,1 l - 6,00

Rhabarberbowle/ Secco / Rhabarbersaft & Stückchen / Eiswürfel 0,2 - 5,90

Unsere Küche empfiehlt

Spargelcremesüpple

mit Spargelstückchen 5,80

Selbstgemachter Kalbs-Hackbraten

dazu gibt's Spargelrahmpasta 12,60

Kassler

dazu gibt's Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln 8,90

Portion fränkischer Stangenspargel

serviert mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter

oder Sauce Hollandaise 17,80

*** dazu Empfehlen wir:**

** rohen **oder** gekochten Wacholderschinken 6,00*

** Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 9,50*

** paar fränkische Bratwürste 6,00*

** Gebratenes Zanderfilet 8,50*

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!

...wirklich *eine kleine Crème brûlée & Espresso*

4,80

Wein der Woche

Aus hauseigenen Weinbergen

*Riesling 2017 „Edition“ ERSTE LAGE trocken // Würzburger Stein // Staatlicher Hofkeller
Feine gelbe Frucht, sehr - finessenreich. Am Gaumen angenehm cremig und mundfüllend.*

0,1l – 3,90 €

...gibt's auch als Schoppen!