

„Gin Spritzer“ Tanqueray Gin – Rose Sekt – Soda - Eiswürfel – Zitrone 7,50

„Campari Spritzer“ Campari - Secco – Soda - Eiswürfel – Orange 7,50

Rosé Sekt Brut Weingut Martin Waßmer 0,1l – 6,00

Pink Secco Alkoholfrei feinperlig - fruchtig 0,1l – 4,10

Unsere Küchecrew & Sommelier empfehlen heute

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch 6,20

2021 Riesling, VDP. Gutswein, Weingut Juliusspital, Würzburg 0,1 – 3,30

Lauwarmer Spargelsalat vom weißen und grünen Spargel mit

Sauerrahmdressing verfeinert und Baguette Vorspeise 11,90

2021 Silvaner, Max Markert, Eibelstadt 0,1 – 2,70

Gebratenes Filet vom Saibling

auf einem angemachten Brotsalat mit grünem Spargel 22,90

2021 Chardonnay Gutswein, Weingut Spiess, Rheinhessen 0,1l – 3,30

Surf & Turf

Black Angus Roastbeef rosa & Riesengarnele dazu Rosmarinkartoffeln und

Ratatouillegemüse 26,90

2020 Cuveé Rot Treibstoff, Geiger & Söhne, Thüngersheim 0,1l – 3,30

Portion fränkischer Stangenspargel

serviert mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 18,20

* dazu empfehlen wir:

2020 Silvaner Escherndorf, VDP. Ortswein, Horst Sauer, Franken 0,1l – 4,00

* rohen **oder** gekochten Wacholderschinken 7,50 * gemischter Schinken 9,00

* original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 12,50

*ein Paar fränkische Bratwürste 8,00 oder *gebratenes Zanderfilet 11,90

*extra Sauce Hollandaise 2,00 - extra zerlassene Butter 1,50

Beilagen NUR kombinierbar mit Portion Spargel

Erdbeer- Vanille Panna Cotta unter der Sahnehaube 6,50

»Wiqem 2018« edelsüße Auslese cuvée, Hans Wirsching, Iphofen 0,1l – 6,50

zum Kaffee oder Espresso empfehlen wir...

Remy Martin V.S.O.P Cognac 2cl 4,10 - Haselnuss- oder Kaffeelikör 4cl – 4,00

Williams Christ Birne 40 % 4,00 / Zwetschge aus dem Holzfass 40 % 5,50

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer