

Aperitif

Winzersekt Silvaner blanc de blancs brut nature 0,1 l - 6,00

Rhabarber- Secco / Rhabarbersaft / Eiswürfel 0,2 l - 5,90

Unsere Küche empfiehlt

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen 5,80

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit mariniertem weißen Spargel

Vorspeise 10,80

Auf der Haut gebratenes Filet vom Färörer Lachs

dazu gibt's lauwarmen Spargel-Brotsalat 22,50

Gebratener Lammrücken (medium)

mit Paprikasugo und gebackenen Drillingen 25,90

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

* ein Paar fränkische Bratwürste 6,00 **oder** *gebratenes Zanderfilet 8,50

Bayrisch Creme

mit Erdbeer- Minzsalat 6,20

Französische Käseauswahl

dazu Feigensenf, selbstgemachtes Chutney und Baguette 9,00

* zum Käse Empfehlen wir ein Glas

Niepoort Portwein 2014 Late Bottled Vintage 5 cl – 6,00

Wein der Woche

Weingut Max Markert aus Eibelstadt

Silvaner >>Alte Rebe<< 2018

Trocken - Kabinett

Extrem konzentrierte Frucht von alten Rebstöcke. Zarte Kräuter im Duft, nachhaltig und kräftig im Geschmack.

0,1l – 3,00 €

gibt's auch als Schoppen...

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer