

## 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

### **Spargelcremesuppe**

*mit Spargelstückchen 5,80*

\*\*\*\*

### **Lauwarmer Spargelsalat**

*von weißen und grünen Spargel mit Sauerrahmdressing verfeinert*

*Vorspeise 10,80 €*

\*\*\*\*

### **Gebratene Regenbogenforelle & Riesengarnele**

*auf einem bunten Papaya- Koriandersalat und Falafelbratlinge 22,40*

\*\*\*\*

### **Geschnetzeltes von Rinderfiletspitzen**

*mit Shiitake- Pilzen und selbstgemachten Butterspätzle 19,20*

\*\*\*\*

### **Udos Portion Stangenspargel** aus Großlangheim

*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 €

\*\*\*\*

### **Selbstgemachtes Sauerrahmeis**

*auf Rhabarber- Kompott 5,50*

## Wein der Woche

### **Weingut Olinger - Iphofen**

#### **Silvaner Alte Rebe 2017**

*Trocken – Qualitätswein*

*Die Kraft der Alten Reben prägt schon den intensiv-eleganten Duft. Am Gaumen ein Feuerwerk aus reifen gelben Aromen und verspielter Mineralität. Ein sanfter Riese!*

*0,1l – 3,90*