

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

Selbstgemachte Fleischpflanzerl

dazu gibt's Spargelrahmpasta 12,60

Gebratenes Main-Zanderfilet

auf Safran – Graupenrisotto 12,90

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!