

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

Hackbraten

dazu gibt's Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln 12,60

Blattsalate der Saison mit geräucherter Forelle

in unserer Hausvinaigrette Essig/Öl/Senf dazu Baguette 9,60

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

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!

...wirklich eine kleine Crème brûlée & Espresso

4,80

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