

## Aperitif

Franken Winzersekt | Brut | blanc de blancs | avec Pläsier 0,1l 7,50  
Sarti Spritz | Secco | Likör von Blutorange-Mango-Maracuja 0,2l 7,50  
Niepoort Portwein rot oder weiß 5cl 5,50

~~~~~

### Alkoholfreie Aperitifs

Secco rosa Frizzante 0,1l 5,50  
Gin Tonic | Tanqueray Gin 0,0% 0,2l 7,50  
Martini rot | Zitrone 0,1l 5,50

## Tageskarte

Lauwarmer Spargelsalat grün und weiß  
in Estragonvinaigrette, Tomatenconfit und Baguette 15,70

~~~~~

Spargelcremesuppe  
mit Spargelstückchen und Schnittlauch 8,70

~~~~~

Gegrilltes Lachssteak  
auf mediterranem Cous Cous Salat und getrockneter Tomaten Salsa 28,50

~~~~~

Portion fränkischer Stangenspargel  
serviert mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 23,50  
\* dazu empfehlen wir:

\* Portion Schinken roh oder gekocht 9,00 \* gemischter Schinken 9,00

\* original Wiener Schnitzel vom Kalb 14,50

\*ein Paar fränkische Bratwürste 10,50 oder \* Tagesfisch 14,50

\*extra Sauce Hollandaise 3,50 - extra zerlassene Butter 3,00

Beilagen NUR kombinierbar mit Portion Stangenspargel

## Wein des Monats

### 2022 Silvaner >Quaderkalk<

Weingut Schmachtenberger | Randersacker | Franken | Trocken  
Reif und gelbfruchtig. Kräftig und Gehaltvoll. Eine kurze Maischestandzeit erhöht  
die Fülle und sorgt für mehr Druck am Gaumen. 0,1l – 4,00

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie bei uns nach.