

## *Empfehlung des Küchenchefs / chefs recommandation*

*Pulpo mit Süßkartoffelpüree, Wildkräutern und fermentierten Pfeffer* 17,90 €  
*Pulpo with sweet potato mash, wild herbs and fermented pepper*

*Spargelcremesuppe mit Croutons und Kresse* 8,90 €  
*Cream soup of asparagus with croutons and cress*

*Lauwarmer Salat vom fränkischen Spargel*   25,90 €  
*mit Kirschtomaten Marmelade, Wildkräutern und Pinienkerne*  
*Salad of asparagus with tomato marmalade, wild herbs and pine nuts*

*Gebratenes Zanderfilet mit Graupenrisotto, grünem Spargel und Hummerschaum* 31,90 €  
*Fried filet of pike perch with pearl barley risotto, green asparagus and lobster foam*

*Lammrücken mit Macaire Kartoffeln, Letscho und Rosmarinjus* 35,90 €  
*Lamb lion under a wild garlic crust with creamed polenta, tomatoes and beans*

*Portion fränkischer Stangenspargel*  24,90 €  
*serviert mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise*  
*White asparagus with potatoes served with melted butter or sauce hollandaise*

*\* dazu empfehlen wir / \* recommended with*

*\*ein Paar fränkische Bratwürste 10,90 | \* Original Wiener Schnitzel vom Kalb 15,90*

*\*a pair of sausages / \* original Vienna Schnitzel of veal*

*\*Kross gebratenes Zanderfilet 18,90 | Rumpsteak medium gebraten 200gr. 23,90*

*\*Filet of pike perch / \* Rumpsteak 180gr*

*\*extra Sauce Hollandaise 2,90 - extra Butter 2,90*

*Beilagen nur kombinierbar mit Portion fränkischem Stangenspargel*

*Cheesecake mit Rhabarbersorbet, Beeren und Crumble* 12,90 €  
*Cheesecake with sorbet of rhubarb, berries and crumble*

### *Spargelwein*

*2025 Silvaner, trocken – VDP.Gutswein* 0,25l 7,90 €

*Weingut Max Müller I, Volkach*

*Sehr saftiger Silvaner mit strahlender Gelbfruchtigkeit und einem fein gepuffertem Säurespiel, aromatisch und fruchtbetonter Körper*

*Restzucker: 2,2 g/l Säure: 5,8 g/l Alkohol 11,5 %Vol.*