

Aperitif Empfehlung / aperitif recommandation

Hibiskus Breeze, Ramazotti Rosato, Tonic Water, Soda 7,90 €
Hibiscus breeze, Ramazotti Rosato, Tonic Water, Soda

Empfehlung des Küchenchefs / chefs recommandation

Thunfisch Tataki mit Teriyaki an Gurke, Wasabi Erdnuss an Wildkräutern 17,90 €
Tataki of tuna with teriyaki on cucumber, peanut wasabi and wild herbs

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

Duett vom Reh Rücken und Reh ragout mit Semmelsoufflé, Brokkoli und Preiselbeere 36,90 €
Duet of venison with saddle and stew on bread roll soufflé, broccoli and cranberries

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 200gr*

** 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.