

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

Forelle und Saibling geräuchert / grünes Apfelsorbet
Estragonschmand / Kaviar vom Saibling 17,90 €
Smoked trout and char / sorbet of green apple / tarragon sour cream / Char caviar

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

Loup de mer / Couscous / Pak Choi / Joghurt 32,90 €
Loup de mer / couscous / pak choy / yoghurt

Saltimbocca / Rosmarin Kartoffeln / wilder Brokkoli / Weißweinsauce 27,90 €
Saltimbocca / potatoes / broccoli / white wine sauce

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

Haselnussküchlein mit Karamell und Brownie-Eis an Beeren 10,90 €
Hazelnut Muffin with caramel and brownie ice cream on berries

Spargelwein

2024 Rödelseer Küchenmeister Silvaner Alte Reben, trocken - VDP. Gutswein
0,25l 7,90 €

Bioweingut Hemberger, Rödelsee

Sehr saftiger Silvaner mit strahlender Gelbfruchtigkeit und einem fein gepuffertem Säurespiel und fruchtbetontem Körper
Restzucker: 3,2 g/l Säure: 6,1 g/l Alkohol 12,5 %Vol.