

Spargelzeit



Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2021 Vinuett weiß - Jung, fruchtig, frisch 0,25 l 6,00 €

Suppen

Eine Tasse SPARGELSUD	NIX
SPARGELCREMESUPPE	7,00 €

Fränkischer Spargel - frisch vom Feld

1 PFUND SPARGELSALAT mit Schnittlauchröllchen	16,50 €
1 PFUND SPARGEL MIT ZERLASSENER BUTTER	17,50 €
1 PFUND SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE	18,50 €
1 PFUND SPARGEL "POLNISCH" mit zerlassener Butter, Semmelbrösel und gehacktem Ei	18,50 €
1 PFUND SPARGEL MIT OLIVENÖL UND PARMESANSPÄNE	18,50 €

Beilagen nach Wahl:

1 Portion KARTOFFELN	2,80 €
1 Paar fränkische, grobe BRATWÜRSTE	7,50 €
SCHWEINESCHNITZEL , in der Pfanne gebraten	9,00 €
KALBSSCHNITZEL , paniert und in der Pfanne gebraten	16,00 €
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (220G) natur gebraten	18,50 €
SCHINKEN-KRÄUTER-PFANNKUCHEN	9,00 €
Portion SCHINKEN, GEKOCHT, ROH ODER GEMISCHT	8,00 €

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.

Das gibt's im April

Suppen

LEBERKNÖDELSUPPE mit Schwimmerli		6,50 €
BÄRLAUCHCREMESUPPE mit Bruschetta-Chips		6,50 €
<i>dazu passt: Vinuett weiß, 0,25 l 6,00 €</i>		

Vorspeise/Kleine Gerichte

3-ERLEI FISCHVORSPEISE <i>geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Forellenmousse und gebratene Garnele mit Glasnudelsalat</i>		14,50 €
SALATBOWL mit grünem Spargel, Ei, Erbsen, Karotten, Radieschen, Tomaten und Kräuterdip		16,50 €
MANDEL-FRISCHKÄSE-TARTE <i>mit mariniertem grünem Spargel und Frühlingssalaten</i>		13,50 €

Hauptgerichte

KALBSGULASCH <i>mit Spätzle und Salat</i>		16,50 €
RAVIOLI MIT CHAMPIGNONS UND BÄRLAUCH GEFÜLLT <i>Cocktailtomaten und Parmesan</i>		15,50 €
MAISPOULARDENBRUST GEBRATEN <i>mit Frühlingsgemüse, Kräuter-Sahne-Sauce und Kartoffelrösti</i>		18,50 €
SCHWEINEFILET MIT BÄRLAUCHKRUSTE ÜBERBACKEN <i>Kartoffelrösti und Salat</i>		18,50 €
<i>dazu passt: N°5 Silvaner trocken 0,25 l 5,50 €</i>		
BACHSAIBLINGFILET GEBRATEN <i>auf Spargelrisotto mit Kräutersauce</i>		25,50 €

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.

Brotzeit

MIT GEWÜRZBROT VOM BÄCKER AXEL SCHMITT

TATAR

*frisch durchgelassen, mit Eigelb, Zwiebeln, Paprika,
Kapern, Brot und Butter*

17,50 €

SALATBOWL MIT KICHERERBSENMUS *Rote Bete,
Hirse, Ofenpaprika, Tomate, Kürbiskern und Feldsalat
feine Schinkenwurst mit roten Zwiebeln, Essiggurke,
Weinessig, Rapsöl und Brot*

9,50 €

ANGEMACHTER CAMEMBERT UND KOCHKÄSE

mit Schwarzbrot

9,50 €

Wissenswertes

**DIE QUALITÄT UNSERER PRODUKTE IST DAS A UND O.
WIR BEVORZUGEN STETS REGIONALE LIEFERANTEN.**

FLEISCH - Metzgerei Wild, Volkach und Schlachthof Neckermann, Aub

WURST - Metzgerei Wild, Volkach

FISCH - Fischzucht Gerstner, Obervolkach und Nußbaumer, Kürnach

GEMÜSE, SALAT & OBST - Gemüsegroßhandel Will aus Albertshofen

BROT - Bäckerei Schmitt, Frankenwinheim

SPARGEL - Spargelhof Seufert, Lindach

KÄSE - Hofkäserei Brunner, Willanzheim

EIER - Geflügelhof Horn, Vögnitz

MEHL - Schaubmühle, Volkach

BIER - Brauerei Kesselring, Marktsteft

FRUCHTSÄFTE - Schloss Gebstattel, Fruchtsaftkellerei Hartmann, Sondheim v.d. Rhör

ALKOHOLFREIES - Getränke Link, Dettelbach

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.

