

# Spargelzeit



## Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

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

## Suppen

Eine Tasse <b>SPARGELSUD</b>	<b>NIX</b>
<b>SPARGELCREMESUPPE</b>	<b>7,00 €</b>

## Fränkischer Spargel - frisch vom Feld

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

## Beilagen nach Wahl:

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

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

# Das gibt's im April

## Suppen

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

## Vorspeise/Kleine Gerichte

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

## Hauptgerichte

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

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.*

