Spargelkarte

mit fränkischem Bio-Spargel vom Bauer Maußner aus Weigenhofen

Bioland

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Spargelcremesuppe	6.8o €
mit Einlage & Schnittlauch	
Fränkischer Spargelsalat	12.80 €
in Essig & Öl und Schnittlauch	
Portion fränkischer Stangenspargel	17.8o €
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln	
dazu empfehlen wir:	
Kleines Schweineschnitzel gebacken	6.8o €
Fränkische Bratwurst je Stück	3.00€
Warmer Wacholderschinken	6.00€
Schollenfilets im Knuspermantel gebacken	21.80€
auf buntem Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln	
Zartes Putensteak vom Grill an feiner Portweinsauce	23.80 €
mit fränkischem Stangenspargel, dazu Kräuter-Hollandaise und Kartoffelkroketten	
Hausgemachtes Vanille-Eisparfaît	8.80€
mit frischen Erdbeeren	••••
Frisch ausgebackene Apfelküchle	8.80€
in Zimt-Zucker gewendet, mit Mövenpick Eiskrem Vanille und Sahne	
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern mit frischen Früchten und Haselnusseis	8.80€
3 Kugeln Mövenpick Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	8.80€

Abendkarte



Aus dem Suppentopf

Bayerische Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	6.8o €
Hausgemachte Bärlauchcremesuppe mit Buttercroûtons	.6.8o €
Carpaccio vom Rind mit Limonen-Olivenöl, Rucola, Kirschtomaten 1	l3.8o €
gerösteten Kürbiskernen und Parmesan, dazu Stangenweißbrot	
ränkischer Feldsalat an Balsamicodressing mit Walnussöl 1 mit knusprigem Speck, Croûtons und Kirschtomaten	10.8o €
Wir empfehlen	
"Bärlauch-Schnitzel"	L8.8o €
zwei kleine, mit Frischkäse und Bärlauch gefüllte Schweineschnitzel, gebacken, dazu Pommes frites und bunte Salate	
Fränkischer Sauerbraten 1	L9.2o €
mit zwei kleinen rohen Klößen und einem bunten Salatteller	
G ebackene Kohlrabi-Schnitzel an leichter Kräutersauce1	L7.8o €
auf hausgemachtem Kartoffelpüree, dazu bunte Salate	
Feinschmecker-Spieß 2	22.8o €
dünn geklopfte Schweinelendchen, mit Käse belegt, gerollt und am Grill knusprigebraten, an pikanter Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten & Gemüse	
Frisches Karpfenfilet gebacken	21.8o €
mit fränkischem Kartoffelsalat, hausgemachter Remouladensauce & bunten Sal	laten
B unter Salatteller mit Karpfenfiletstreifen im Knuspermantel1	L8.8o €
dazu hausgemachte Remouladensauce und Stangenweißbrot	
Variation von Edelfischen & Garnelen an Hummersauce2	24.8o €
auf Tagliatelle mit hausgemachter Kräuterpesto,	
dazu Kirschtomaten und bunten Salaten	
3 Stück fränkische Bratwürste 1	L2.8o €
auf Sauerkraut, mit Schwarzbrot oder fränkischem Kartoffelsalat und Meerretti	
Gerne servieren wir Ihnen -auf Vorbestellung- am nächsten Tag:	
½ Ofenfrisches Schweins-Schäufele1	L9.8o €

mit zwei kleinen rohen Klößen und bunten Salaten Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.