

Spargel- und Saisonkarte

Suppe & Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| Spargel-Cremesuppe mit Spargeleinlage und Schnittlauch | € 4,60 |
| 4 Stangen weißer Stangenspargel mit braunen Zucker karamellisiert mit Tomatensugo und Parmesan garniert an Beet aus Rucolasalat und 2 Scheiben gekochten Schinken | € 8,90 |
| Karamellierte Scheibe vom Ziegenkäse auf Mango Chutney mit Rucola Salat, verfeinert mit Spargelstückchen, Radieschen und Sauce Hollandaise | € 8,90 |

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| Portion weißer, fränkischer Stangenspargel mit Schnittlauch-Kartoffeln und wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | € 12,50 |
|---|---------|

dazu empfehlen wir:

| | | | |
|--------------------------|---------|------------------------|--------|
| Gekochten Schinken | € 4,00 | Schnitzel „Wiener Art“ | € 6,00 |
| Argentinisches Rumpsteak | € 10,00 | Gebratene Forelle | € 8,00 |

| | |
|---|---------|
| Gebratene Medaillons aus der Schweinelende unter der Basilikumkruste auf mit Spargelrahm und Spargelstückchen geschwenkter Tagliatelle, verfeinert mit Kirschtomaten und garniert mit dunkler Bratensoße | € 15,50 |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Argentinisches Rumpsteak (auf Wunsch unter der Basilikumkruste) auf Spargelrahmgemüse mit Jus nappiert, dazu Rosmarinkartoffeln | € 18,90 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Fränkische Calzone Kräuter-Pfannkuchen mit cremigen Spargelgemüse und Kirschtomaten gefüllt garniert mit Sauce Hollandaise, Schnittlauch und Parmesan | € 11,90 |
|---|---------|

besonders lecker dazu:

| | |
|---|---------|
| zusätzlich gefüllt mit gebratenen Streifen vom argentinischen Rumpsteak | € 8,00 |
| zusätzlich Streifen von der gebratenen Hühnerbrust | € 04,50 |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Eisbecher Romanoff 3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Erdbeerssoße, verfeinert mit Krokant und Schlagsahne | € 6,90 |
|---|--------|