

Spargel-Saisonkarte

Suppe & Vorspeisen

Spargel-Cremesuppe mit Spargeleinlage und Schnittlauch	€ 4,90
4 Stangen weißer Stangenspargel mit braunen Zucker karamellisiert, garniert mit Tomatensugo und Parmesan, an einem Beet aus Rucolasalat und 2 Scheiben gekochten Schinken	€10,90
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Meersalz und roten Pfeffer, verfeinert mit Rucola, Parmesan und Spargelstückchen, garniert mit Sauce Hollandaise	€ 10,90
Karamellierte Scheibe vom Ziegenkäse auf Mango Chutney, an Rucola Salat, verfeinert mit Spargelstückchen, Radieschen und Balsamico Creme	€ 9,90

Hauptgerichte

Portion weißer, fränkischer Stangespargel mit Schnittlauch-Kartoffeln und wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	€ 14,90
<u>dazu empfehlen wir:</u>	
Gekochten Schinken	€ 4,90
Schnitzel "Wiener-Art"	€ 7,90
Argentinisches Rumpsteak 200g	€ 13,90
Gebratene Forelle	€ 11,90
Gebratene Medaillons aus der Schweinelende unter der Basilikumkruste auf mit Spargelrahm und Spargelstückchen geschwenkter Tagliatelle, verfeinert mit Kirschtomaten und garniert mit dunkler Bratensoße	€ 16,90
Argentinisches Rumpsteak (auf Wunsch unter der Basilikumkruste) auf Spargelrahmgemüse mit dunkler Jus nappiert, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 21,90
Fränkische Calzone	
Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit cremigen Spargelgemüse, Kirschtomaten und Frühlingslauch, garniert mit Sauce Hollandaise, Schnittlauch und Parmesan	€ 14,90
<u>besonders lecker dazu:</u>	
zusätzlich gefüllt mit gebratenen Streifen vom argentinischen Rumpsteak	€ 8,50
zusätzlich Streifen von der gebratenen Hühnerbrust	€ 4,90