

# Spargel-Saisonkarte

## Suppe & Vorspeisen

<b>Spargel-Cremesuppe</b> mit Spargeleinlage und Schnittlauch	€ 5,90
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Olivenöl, Meersalz und roten Pfeffer, verfeinert mit Rucola, Spargelstückchen und Parmesan garniert mit Sauce Hollandaise	€ 12,90
<b>Karamellierte Scheibe vom Ziegenkäse</b> auf Mango Chutney, mit Rucola Salat, verfeinert mit Bärlauchpesto, Radieschen und Balsamicocreme	€ 10,90
<b>Drei Stangen weißer Spargel</b> , mit braunen Zucker karamellisiert, garniert mit Tomatensugo und Parmesan, an einem marinierten Beet aus Rucolasalat und 2 Scheiben gekochten Schinken	€ 11,90

## Hauptgerichte

**Portion weißer, fränkischer Stangenspargel**, mit Schnittlauchkartoffeln und wahlweise mit **Sauce Hollandaise** oder **zerlassener Butter** € 16,90

**dazu empfehlen wir:**

Gekochten Schinken	€ 6,50	Ein Paar Schnitzel „Wiener Art“	€ 8,90
Rosa gebratenes Rumpsteak	€ 15,90	Ganze gebratene Forelle	€ 12,90

**Gebratene Medallions aus der Schweinelende unter der Basilikumkruste** auf mit Spargelrahm und Spargelstückchen geschwenkter Tagliatelle, verfeinert mit Kirschtomaten und garniert mit dunkler Bratensoße € 18,90

**Surf & Turf**

**Rosa, gebratenes Rumpsteak & 3 Garnelen im Kartoffelmantel**

auf in Spargelrahm geschwenkten Gnocchi verfeinert mit Kirschtomaten, garniert mit dunkler Bratensoße, dazu Rucola Salat

*Auf Wunsch unter der Basilikumkruste +€ 1,50*  
€ 25,90

**Fränkische Calzone**

Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit cremigen Spargelgemüse, Kirschtomaten und Frühlingslauch, garniert mit Sauce Hollandaise, Schnittlauch und Parmesan € 15,90

**besonders lecker dazu:**

mit zusätzlich gebratenen <b>Streifen vom Rumpsteak</b>	€ 9,50
mit Streifen von der <b>gebratenen Hühnerbrust</b>	€ 6,90

**Gebratene Filets von der Rotbarbe** auf cremigen Kohlrabigemüse, verfeinert mit Kirschtomaten, an Spargelrahm und Rosmarinkartoffeln € 19,90