

APERITIF: „Fränkischer Sprizz“ oder „Hugo“ 0,25 l je 6,90 €



Der neue Jahrgang ist da!

WEINEMPFEHLUNG zum Spargel

2018 Juliusspital Sauvignon blanc trocken VDP.GUTSWEIN

**Exotischer Sauvignon Blanc. In der Nase zeigt er sich facettenreich
mit Anklängen von Rhabarber und Maracuja**

0,75 l 21,00 € 0,25 l 7,50 € 0,1 l 3,50 €

Unsere Spargelspezialitäten 2019

Unser Tagestipp bis 14.00 Uhr

***Hausgemachter Bärlauch-Hackbraten
mit Spargelgemüse und Dampfkartoffeln 14,90 €***

| | |
|---|---------|
| Frischer Spargelsud mit Flädle und Spargelstückchen | 3,50 € |
| Hausgemachte Bärlauchrahmsuppe mit Selleriechips *** | 4,90 € |
| Bunte Blattsalate mit marinierten Stangenspargel und Räucherlachs, dazu Baguette | 17,90 € |
| Spargeltoast mit gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise überbacken | 16,90 € |
| Filet vom Wolfbarsch gebraten mit Stangenspargel und Hollandaise überzogen, dazu Dampfkartoffeln *** | 22,90 € |
| Hausgemachtes Topfen-Joghurt Parfait an feinem Rhabarberkompott | 5,90 € |
| Portion gekochter Spargel *) mit Dampfkartoffeln dazu zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise | 18,50 € |
| Portion Spargelsalat *) „Fränkische Art“ mit gekochtem Ei, Schnittlauch und Zwiebeln würzig mariniert dazu Dampfkartoffeln | 17,50 € |
| <u>Als Beilagen ausschließlich zum Spargel oder Spargelsalat empfehlen wir:</u> | |
| Ein paar fränkische Bratwürste oder Leinacher Wildbratwürste | 6,90 € |
| Portion Schinken roher, gekochter oder gemischter Schinken | 6,90 € |
| Paniertes Schweineschnitzel | 7,90 € |
| Rumpsteak ca. 220 g mit hausgemachter Kräuterbutter | 14,90 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | 13,90 € |

*) 500 g Rohgewicht, geschält und gekocht ca. 300-320 g. Unsere Sauce Hollandaise ist hausgemacht. Seit 1991 unser Fränkischer Qualitäts- Spargellieferant: Reinhard Ebert, Kardinal-Döpfner Str. 9, 97332 Volkach – Rimbach