

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



WEINEMPFEHLUNG zum Spargel
2018 Würzburger Silvaner trocken VDP. Ortswein

0,25 l 5,50 € 0,1 l 2,90 €

Unsere Spargelspezialitäten 2019

Unser Tagestipp

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch 5,50 €

Hausgemachter Spießbraten
mit Spargelgemüse und Dampfkartoffeln 14,90 €

Bunte Blattsalate mit mariniertem Stangenspargel,
und geräuchertem Lachs, dazu Baguette 17,90 €

Zellinger Forellenfilets gebraten
mit Stangenspargel und Hollandaise überzogen, dazu Dampfkartoffeln 19,90 €

Spargeltoast
mit gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise überbacken 16,90 €

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Joghurteisparfait 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 €

Als Beilagen ausschließlich zum Spargel oder Spargelsalat empfehlen wir:

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