

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

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch 5,50 €

Norwegischer Räucherlachs an Salatbukett, dazu Kartoffel-Spargelpuffer und Sahnemeerrettich 12,90 €

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 €

Hausgemachtes Waldmeister-Parfait an frischen Erdbeeren garniert mit Sahne 4,90 €

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