

Spargel - Spezialitäten

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Spargel und Pinienkernen	15,50 €
Salat vom fränkischen Spargel, Honigmelone und Tiefseegarnelen	17,00 €

Suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauchklößchen	 8,50 €
--	--

Zwischengänge

Rucolagnocchi mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesan	18,50 €
Ravioli mit Spargelfüllung auf Spargelgemüse	 19,00 €

Hauptgänge

Maispoulardenbrust auf cremigem Spargelragout mit Morcheln und Kräutercrêpe	25,00 €
---	---------

Zanderfilet in der Kartoffelkruste an fränkischer Rieslingsauce und Blattspinat	26,00 €
---	---------

Gebratener Lammrücken mit Bärlauchkruste und mediterranem Spargelgemüse dazu Würfelkartoffeln	27,50 €
---	---------

Portion Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	 24,50
---	---

dazu empfehlen wir:

• Scheiben vom Wacholderschinken	7,50 €
• 3 Riesengarnelen	9,00 €
• kleines Steak vom Kalbsrücken	10,50 €

Dessert

Weißes Schokoladenkuchlein mit Kompott und Sorbet vom Rhabarber	 10,50 €
---	---

