

Küche am Karfreitag, Ostersonntag und -Sonntag von 12-20.30h, Ostermontag: 12-15h

## VORSPEISEN & SUPPEN:

Feldsalat im Kartoffel-Dressing mit Croutons, Röstkörnern und Tomätchen 6€

...

Spargel-Creme-Suppe mit Spargelstücken und Croutons 5,50€

...

Fränkische Festtagssuppe mit Flädle, Leber- und Grießklößchen 5€

## HAUPTGANG:

Rumpsteak medium gebraten, hausgemachte Bärlauch-Butter

Röstzwiebeln, Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln 23,9

...

ein Pfund fränkischer Spargel (Rohgewicht)

dazu Kartoffeln und flüssige Butter 17,90€ (vegan mit Tomatenragout)

...

Rosa gebratene Lamm-Nüsschen in pikanter Kräutersoße

Bratkartoffeln und Karotten-Speck-Bohnen 21,90€

...

Ossobuco, zart geschmorte Beinschienen von der Lammkeule in deftigem Jus

Kartoffeln und Gemüse Ratatouille 18,90€

...

Schweinelendchen (250g roh) in feinem Cognac-Pfefferrahm

Bio-Bandnudeln und bunte Marktsalate 18,50€

...

Lachs und Zander auf der Haut gebräunt

im Bett von Bio-Bandnudeln, Gemüsetiften und Bärlauch 18,9€

...

Feinschmecker-Salat mit bunten Saison-Salaten

dazu gefüllte Hühnerbrust fein gebraten und Vollkorn-Brot 14,90€

...

Linsotto von gelben und Beluga Linsen mit Tomatenragout

Und gegrillter Ziegenkäse 14,90€

...

gebackene Schnitzel (vom Schwein) in der Knusperpanade mit Zitrone

dazu hausgemachter Kartoffel-Feldsalat 9,90€

## DESSERT:

Espresso-Dessert doppio affogato – Espresso über eine Kugel

Vanille-Eiscreme gegossen, dazu eine dunkle Praline 5€

...

marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer, eine weiße Joghurt-Schoko-Mousse

und ein hausgebackenes Schoko-Törtchen 6,9€

...

ausgesuchte Käse mit Feigensenf und Körnerbrot: ein Bio-Bergkäse

Blauschimmelkäse, ein pikanter Weichkäse und Rosmarin-Ziegenkäse 9,9€

Hinweise zu Allergenen und Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen finden Sie an der Theke.

Kurzfristige Änderungen sind möglich und solange der Vorrat reicht.

Küche am Karfreitag, Ostersonntag und -Sonntag von 12-20.30h, Ostermontag: 12-15h

## VORSPEISEN & SUPPEN:

Feldsalat im Kartoffel-Dressing mit Croutons, Röstkörnern und Tomätchen 6€  
\* \* \*

Hausgebeizter Lachs und Forellenfilet mit Sahnekren und frischem Kren  
auf Kartoffel-Puffern 11,90€  
\* \* \*

Spargel-Creme-Suppe mit Spargelstücken und Croutons 5,50€

## HAUPTGANG:

Gebratenes Rotbarschfilet in feiner Senf-Soße  
Butter-Kartoffeln und Saison-Salate 16,50€  
\* \* \*

ein Pfund fränkischer Spargel (Rohgewicht)  
dazu Kartoffeln und flüssige Butter 16,90€ (vegan mit Tomatenragout)  
\* \* \*

Knusprig paniertes Backfisch, Zitrone und Sauce Remoulade  
dazu Kartoffel-Feldsalat 9,90€  
\* \* \*

Grillteller von Edelfischen mit Lachs, Rotbarsch und Zander  
auf Gemüse-Rahm-Nudeln mit Rauke 19,90€  
\* \* \*

drei zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Apfel-, Gurken und  
Zwiebelstücken, Kartoffeln und Salat-Bouquet 12,90€

## DESSERT:

Espresso-Dessert doppio affogato – Espresso über eine Kugel  
Vanille-Eiscreme gegossen, dazu eine dunkle Praline 5€  
\* \* \*

marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer, eine weiße Joghurt-Schoko-Mousse  
und ein hausgebackenes Schoko-Törtchen 6,9€  
\* \* \*

ausgesuchte Käse mit Feigensenf und Körnerbrot: ein Bio-Bergkäse  
Blauschimmelkäse, ein pikanter Weichkäse und Rosmarin-Ziegenkäse 9,9€

Hinweise zu Allergenen und Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen finden Sie an der Theke.  
Kurzfristige Änderungen sind möglich und solange der Vorrat reicht.