

Vorspeisen

gemischte Frühlingsalate im Hausdressing
Croutons und Röstkörner
dazu ein hausgebackenes Körnerstängel 6€
* * *

Hausgebeizter Lachs und Zwiebelringe
mit Sahnekren und frischem Meerrettich
Kartoffel-Gemüse-Puffer 11,9€
* * *

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

Fränkische Festtagssuppe
mit Flädle, Leber- und Grießklößchen 5,5€

Kinderkarte:

zwei Klöße mit Soß' 4€ oder Nudeln mit Soß' 4€
oder Schnitzelchen, Zitrone und Bratkartoffeln 7€

Hauptgänge

Fränkischer Stangenspargel (ein Pfund roh)
mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter 17,9€
* * *

Rumpsteak medium gebraten
hausgemachte Bärlauch-Butter
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 23,9€
* * *

Bio-Bratwürste mit Senf und Röstzwiebeln
hausgemachter Bio-Kartoffel-Gurken-Salat 11,5€
* * *

Schweinelendchen aus der Pfanne
mit Weinbrand-Pfefferrahm
im Bett von Bio-Bandnudeln & Gemüsestiften 18,5€
* * *

Lachs und Zander auf der Haut gebräunt
im Bett von Bio-Bandnudeln & Gemüsestiften
mit Bärlauch verfeinert 18,9€
* * *

Feinschmecker Teller mit gebratener Hühnerbrust
bunte Frühlingsalate & Bärlauch-Baguette 14,9€
* * *

gegrillter Ziegenkäse mit Tomaten-Marmelade
Linsen-Duo in bunten Frühlingsalaten 15,9€
-vegan mit gegrilltem Gemüse statt Käse-
* * *

gebackenes Knusper-Schnitzelchen (vom Schwein)
hausgemachter Bio-Kartoffel-Gurken-Salat 9,9€

Wein-Schmecker-Menü

bis 18.30 h bestellbar 43€

WUGO fränkisch' Holunder in Weißweinschorle

fränkische **Spargel-Rahmsuppe**
* * *

gebratene **Schweinelendchen**
in feinem Weinbrand-Pfefferrahm
im Bett von Bio-Bandnudeln & Gemüsestiften
oder

Lachs trifft Zander im Bärlauch-Sößchen
im Bett von Bio-Bandnudeln & Gemüsestiften
oder
vegetarisch mit **gegrilltem Ziegenkäse** an
Salaten und Linsen-Duo

als Weinbegleitung empfehlen wir den
Silvaner Kabinett trocken ausgebaut
aus dem Bio-Weingut Christ-Nordheim 0,1 l
* * *

marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer
und eine weiße **Schoko-Mousse**

begleitet von einem fruchtigen
Rotling QbA 0,1 l von den Winzern Sommerach

Dessert:

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

marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer
eine weiße Joghurt-Schoko-Mousse
und ein hausgemachtes Schoko-Törtchen 5,9€
* * *

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

Eis-Vergnügen
Premium Pistazien-Sahne-Eiscreme
dazu kandierte Salz-Pistazien
marinierte Erdbeer-Scheiben mit grünem Pfeffer
Sahnetupfer und Karamelloße 5,9€
* * *

Für Zwei: marinierte Erdbeer-Scheiben gepfeffert
Pistazien-Sahne-Eiscreme, kandierte Salz-Pistazien
Schoko-Mousse und -Törtchen, Sahne, Karamell 5,9€

Restaurant bis 22.00 h, Küche abends von 17.30 h - 20.30 h

Familie Strohofer und das Team freuen sich über Ihre
Tischreservierung unter: 0931-980600
oder info@mondholzhotel.de

Familie Strohofer und das Team freuen sich über Ihre
Tischreservierung unter: 0931-980600
oder info@mondholzhotel.de