

Sommerzeit – Pfifferzeit

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Kräutern 7,20 €

Frische Pfifferlinge in Rahm mit gebackenem
Serviettenknödel und kleinem Gartensalat 20,90 €

Dazu empfehlen wir:

- eine gegrillte Hähnchenbrust 9,20 €
- ein Paar grobe Bratwürste 9,20 €
- ein Schweinerückensteak vom Grill 12,90 €

Unsere Weinempfehlung zu den Pfifferlingen:

2022er Zukunftswein Helios x Muscaris	0,1l	3,80 €
Deutscher Landwein Main fruchtig, vollmundig, nachhaltig	0,25l	6,00 €

Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Himbeerlikör)	0,1 l	4,40 €
Sommertraum - Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,60 € 4,20 €
Campari - Orange	0,2 l	6,60 €
Aperol Sprizz Aperol Bitter, Sekt, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,60 €
Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar, Sekt, Eis, Limette	0,25 l	6,20 €
Bitter Sprizz (alkoholfrei) San Bitter, Traubensecco, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,60 €
Traubensecco alkoholfrei (süß) als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,60 € 4,20 €

Vorspeisen

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Kräutern	7,20 €
Gebratene Pfifferlinge mit Risotto, geschabtem Parmesan, gerösteten Pinienkernen auf Tomatensugo	12,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Kapern, Olivenöl und Balsamico	16,90 €
Bunter Gartensalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen	7,90 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Pfifferlingen in Kräuterrahm mit frischer Fettuccine auf Tomatensugo mit geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	22,90 €
Rinderrückensteak - medium gegrillt - mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	29,90 €
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	20,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf Pfifferlingen in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	24,90 €
Rosa gebratenes Hüftsteak vom Fassona-Rind aus dem Piemont auf Balsamicojus mit Grillgemüse, Feige-Pecorino-Teigtaschen und geschabtem Parmesan	29,90 €
Burrata-Käse in Kräuterpesto auf frischer Fettuccine mit Tomatensugo, Grillgemüse und geschabtem Parmesan	19,90 €

Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	11,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust	18,90 €
- mit Burrata-Käse in Kräuterpesto auf Grillgemüse	19,90 €
- mit Rinderrückensteak - medium gegrillt mit Kräuterbutter	29,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Um Überraschungen zu vermeiden:
bei kleineren Portionen ziehen wir 2,- € jeweiligen Preis ab

Süß und fein

Rhabarberkompott mit Joghurteis, frischen Erdbeeren und Schlagsahne	5,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce, Pistazieneis und Schlagsahne	5,90 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin	5,90 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	4,60 €
Eiscafe mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,00 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,00 €
1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Jogurt, Pistazie, gesalzenes Karamell Zitronensorbet und Cassissorbet)	2,20 €

Für den kleinen Hunger

(an Sonn- und Feiertagen gibt es diese Gerichte erst ab 15.00 Uhr)

Ein Paar grobe Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	12,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	12,90 €
Drei kleine Franken im Glas: Gerupfter, Kochkäse und Schnittlauch-Frischkäse mit Brot	9,90 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne in Absprache mit der Küche.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken können wir Ihnen eine gesonderte Speisekarte überreichen.