

## Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Himbeerlikör)	0,1 l	4,60 €
Sommertraum - Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,80 € 4,40 €
Campari - Orange	0,2 l	6,80 €
Aperol Sprizz Aperol Bitter, Sekt, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,80 €
Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar, Sekt, Eis, Limette	0,25 l	6,40 €
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	3,80 € 4,40 €

## Vorspeisen / Suppen

Rahmsuppe vom Bärlauch mit gerösteten Brotwürfeln	6,60 €
Gegrillte Riesengarnelen auf Tomatensugo mit Bärlauchrisotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	14,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Kapern, Olivenöl und Balsamico	16,90 €
Kleiner Gartensalat	4,90 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

## Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust an Penne in Bärlauchrahm mit Ofengemüse, Tomatensugo, geschabtem Parmesan, und gerösteten Pinienkernen	22,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf Pfefferrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	23,90 €
Cordon Bleu in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	22,90 €
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef – medium gegrillt mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	29,90 €
Rosa gebratener Lammrücken auf Balsamicojus mit Röstkartoffeln und Rahm-Wirsing	28,90 €
Rosa gebratenes Hüftsteak vom Fassona-Rind aus dem Piemont auf Ofengemüse mit Bärlauchrisotto und geschabtem Parmesan	29,90 €
Burrata-Köse auf Penne in Bärlauchrahm mit Ofengemüse, Tomatensugo, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	20,90 €

## Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	11,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust auf Ofengemüse	19,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse auf Ofengemüse	19,90 €
- mit Roastbeef – medium gegrillt	29,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

**Zusätzlich gibt es noch wechselnde Gerichte auf der Tageskarte**

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

## Süß und fein

Crème Brûlée von der Bergamotte mit Orangensorbet	7,60€
Eis von der weißen Schokolade auf Mango-Kompott mit Salzkaramell und Schokoladensplitter	6,90 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin	6,20 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	5,00 €
1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Walnuss, weiße Schokolade, Zitronensorbet, gesalzener Karamell, und Orangensorbet)	2,50 €

## 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)	13,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	14,90 €
Gebackenes Focaccia mit Antipasti-Gemüse, Rucola, geschabtem Parmesan, Basilikumpesto und Himbeer-Balsamico-Essig	14,90 €

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.