

## Frühlingszeit – Spargelzeit

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Butter oder  
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 22,90 €

### Spargel mal anders:

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Rucola-Tomaten-Pesto  
und Petersilienkartoffeln (vegan) 22,90 €

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Olivenöl, geschabtem  
Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Petersilienkartoffeln 22,90 €

### Dazu empfehlen wir:

Ein Paar grobe Bratwürste 9,40 €

gegrillte Hähnchenbrust 9,40 €

Fisch des Tages (gebratenes Filet) 17,90 €

Portion Rührei mit Schnittlauch 6,20 €

Wir beziehen unseren Spargel vom  
Bio-Spargelhof Braun (Naturland) in Garstadt und unsere  
Bio-Kartoffeln vom Bioland-Hof Cäsar - Gut Dächheim.

### Weinempfehlung zum Spargel:

2023er Obereisenheimer Höll 0,1 l 4,00 €

Blauer Silvaner 0,25 l 6,40 €

Kabinett, trocken

fruchtig, frisch und vollmundig, vom Weingut Wischer Nordheim

## 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 weißen Bio-Spargel mit Spargelstücken und Schnittlauch	7,40 €
Gebratener Bio-Spargel auf Kräuterrisotto mit geschabtem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Tomatensugo	12,90 €
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 auf Gemüse vom weißen Bio-Spargel mit frischer Fussiloni, Kräuter, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	22,90 €
Gegrilltes Schweinerückensteak auf Pfefferrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	21,90 €
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	21,90 €
Rinderrückensteak – medium gegrillt mit Balsamico-Perlzwiebel-Konfitüre und geriebenem Meerrettich, Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	29,90 €
Rosa gebratener Lammrücken auf Balsamicojus mit Röstkartoffeln und Ofengemüse	28,90 €
Gebratenes Main-Waller-Filet mit Kräuter-Risotto, geschabtem Parmesan und Gemüse vom weißen Bio-Spargel	29,90 €
Burrata-Köse mit Basilikumpesto, frischer Fussiloni, 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 Rinderrückensteak – medium gegrillt mit Balsamico-Perlzwiebel-Konfitüre und geriebenem Meerrettich	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 Pistazieneis	7,60€
Jogurteis auf Rhabarberkompott mit Früchten und Schlagsahne	6,90 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin	6,20 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	5,00 €
Eiscafé mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Eisschokolade mit Vanilleeis, Schokoladeneis und Schlagsahne	6,90 €
1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Pistazie, Joghurt, Schokolade, Zitronensorbet, 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 €
Portion Gerupfter (angemachter Camembert) mit Brot	10,40 €
Büchsenwurst von der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach Rotgelegter oder Weißgelegter mit Gurke und Brot	10,40 €

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.