

Tageskarte - täglich wechselnd! -

Ein Paar grobe Bratwürste mit Petersilienkartoffeln und Gemüse vom weißen Bio-Spargel	20,90 €
Cordon Bleu in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	22,90 €
Ofenfrisches Schäufole mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	22,90 €
Lauwarmer Semmelknödelsalat mit gebratenem Antipasti-Gemüse, Rucola, Basilikumpesto, gereiftem Balsamico und geschabtem Parmesan	19,90 €

Kleine Versuchung

Obstsalat mit Joghurteis	4,40 €
Walnusseis auf Quittenkompott mit Schlagsahne und karamellisierten Walnüssen	5,90 €

Öffnungszeiten im April:

Donnerstag & Freitag von 16.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstag von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntag von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Frühlingszeit – Spargelzeit

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Butter oder
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 23,90 €

Spargel mal anders:

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Rucola-Tomaten-Pesto
und Petersilienkartoffeln (vegan) 23,90 €

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Olivenöl, geschabtem
Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Petersilienkartoffeln 23,90 €

Dazu empfehlen wir:

Ein Paar grobe Bratwürste	9,90 €
gegrillte Hähnchenbrust	9,90 €
Fisch des Tages (gebratenes Filet)	17,90 €
Portion Rührei mit Schnittlauch	6,90 €

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 Kabinett, trocken	0,25 l	6,40 €

fruchtig, frisch und vollmundig, vom Weingut Wischer Nordheim

Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Johannisbeerlikör)	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 €
WiZero Secco alkoholfrei Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,80 € 4,40 €
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	6,80 €

Vorspeisen / Suppen

Rahmsuppe vom weißen Bio-Spargel mit Spargelstücken und Schnittlauch	7,40 €
Gebratener Bio-Spargel auf cremigem Risotto und Tomatensugo mit geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	12,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Kapern, Olivenöl und Balsamico	17,90 €
Kleiner Gartensalat	5,20 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Gemüse vom weißen Bio-Spargel mit frischer Pasta, Frühlingslauch, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	24,90 €
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	23,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf Pfefferrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	23,90 €
Rinderrückensteak – medium gegrillt auf Pfefferrahm mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat (Urban Beef – friesische Färse aus nachhaltiger Weidehaltung)	29,90 €
Rosa gebratener Lammrücken auf Balsamicojus mit cremigem Risotto, Ofengemüse und geschabtem Parmesan	28,90 €
Gebratenes Filet vom Main-Waller mit Petersilienkartoffeln und Gemüse vom weißen Bio-Spargel (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	29,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Ofengemüse und Tomatensugo mit cremigem Risotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	20,90 €

Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	12,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust auf Ofengemüse	20,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse auf Ofengemüse	20,90 €
- mit Rinderrückensteak – medium gegrillt und 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

Joghurteis auf Rhabarberkompott mit Schlagsahne	5,90 €
Pistazieneis auf Quittenkompott mit cremigem Bio-Jogurt	6,40 €
Eiscafe mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Knut Hansen Gin	6,60 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	5,20 €
Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Pistazie, Joghurt, Stracciatella, Zitronensorbet, Orangensorbet)	2,60 €

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 (von der Hofmetzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld)	13,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot	14,90 €
Sardinen, ganz, in Olivenöl – Jahrgang 2023 aus Frankreich in der 115 Gramm Dose mit frisch gebackenem Focaccia	15,90 €
Wurst im Glas - Rote oder Weiße (200 Gramm) mit Gurke und Brot (von der Hofmetzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld)	11,90 €

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.