

09. bis 15. Mai

kalte Vorspeise

Rückenstück vom gebeizten Saibling
auf Salat vom Franken-Spargel mit gefülltem Ei
- Laktose, Senf, Ei, Fisch - **12,00**

Süppla

fränkische Festtags-Supp 'n
mit Flädle, Nöpfle und Leberklöße
- Weizen, Laktose, Sellerie, Ei - **5,00 / 8,00**

cremigies Spargel-Süppla
mit Butter-Brogala
- Weizen, Laktose - **5,00 / 8,00**

großer Salat

... vom Franken-Spargel
mit Frühlingslauch, Ofentomaten
und Eier-Dressing
- Laktose, Ei - **9,00 / 14,00**

... mit pfeffrigen Rinderroastbeef-Streifen
- Weizen, Laktose - **13,00**

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

**... mit Kartoffelsalat, Pommes frites
oder Bratkartoffeln**
- Weizen, Laktose, Ei - **9,50 / 12,00**

**... mit Rahm-Schwammerlsoße
und Pommes frites**
- Weizen, Laktose, Ei - **10,50 / 14,00**

fränkisches Schweins-Schäufele
mit Schmorgemüse und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen, Sellerie, Alkohol - **13,00**

Bauernente aus dem Rohr
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen - **12,00 / 15,00**

geröstetes Spanferkel
auf gekräutertem Rahm-Franken-Spargel
und Kartoffel-Baggala
- Weizen, Laktose, Ei - **17,00**

Hähnchenbrust
mit geschmorter Paprika und Pommes frites
- Weizen, Laktose - **12,00 / 15,00**

Spieß von der Schweinelende
auf cremigen Franken-Spargel-Bandnudeln und Bergkäse
- Weizen, Laktose - **13,00 / 17,00**

echtes Kalbsschnitzel, paniert
mit Franken-Spargel, Sauce Hollandaise und Kräuter-Kartoffeln
- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol - **14,00 / 19,00**

Rinderrücken-Steak
mit Rotwein-Zwiebelchen, Bohnen und Kartoffel-Gratin
- Weizen, Laktose, Alkohol - **17,00 / 21,00**

heimisches Zanderfilet
mit Kräuter-Brösel im Spargel-Sud mit Kräuter-Kartoffeln
- Weizen, Fisch - **12,50 / 16,00**

Lachsmittelstück
auf Duftreis, Limettensoße und gebackenem Fenchel
- Weizen, Fisch - **12,50 / 16,00**

- vegetarisch - hausgemachte Gnocchi
mit Bärlauch-Franken-Spargel und Ofen-Tomaten
- Weizen, Laktose, Ei - **14,00**

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

Mare de Korsika
gebratenes Knurrhahn-Filet
mit Spieß von gefüllten Mini-Sepia
auf mediterranem Reis
mit grünem Spargel, Oliven ^{2) 3) 4)}
und einem Hauch Kräuter-Knoblauch
- Fisch, Weichtiere - **25,00**

Marokkanisches Lamm-Pilaw
Lamm-Carrée saftig gebraten
auf geschmorten Auberginen
und saftigem Gewürzreis
25,00

Dessert

Getränke 

softer Vanille-Pudding
mit Rhabarber-Kompott
- Laktose, Ei - **4,50**

süße Gemeinheit
Mousse von Trester und Schokolade,
Karamell-Creme und hausgemachtes Eierlikör-Eis
- Laktose, Ei, Alkohol - **7,00**

hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesoße ⁶⁾
- Weizen, Laktose, Ei - **4,00 / 5,90**

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat
- Laktose -

12.00 bis (14.00) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00
- Mittwoch Ruhetag -

¹⁾ Koffeinhaltig ²⁾ Farbstoffhaltig ³⁾ Konservierungsmittel
⁴⁾ Antioxidationsmittel ⁵⁾ Chinin ⁶⁾ Aromastoffe ⁷⁾ Süßungsmittel
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

*Tages-**Gerichte***

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Kabeljaufilet in Senf-Kapern-Soße mit Kartoffeln - Weizen, Laktose, Senf, Fisch - 13,00	gebackenes Kaninchen auf klarem Kartoffel-Spargel-Salat - Weizen, Ei - 13,00	Hax 'n-Sülze vom Schwein mit Zwiebelsalat und Bratkartoffeln 11,00	gebratenes Meerbarschfilet auf saftigem Meeresfrüchte-Reis - Fisch, Krustentiere, Weichtiere - 16,00	Enten-Bällchen auf Bandnudeln mit gerösteten Maronen - Weizen, Laktose, Ei - 12,00	Rinderroulade nach Großmutter's Art mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen, Sellerie, Senf, Alkohol - 13,00