

06. bis 12. Mai

„Weide am Meer“ als Vorspeisla

Saté vom Rinderfilet auf Teriyaki-Reisnudeln
salz-getrocknetes Rind auf Krabben-Honig-Gelee
Krabben mit fruchtiger „Mayonnaise“

- Krustentiere - 16,00

Süppla

cremiges Spargel-Süppla

mit Butter-Broggala

- Laktose, Weizen - 6,00 / 9,00

Ratatouille-Süppla

mit Fischen und Kräutern

- Fische - 7,00 / 9,50

große Salate

... mit kleinen Kalbschnitzelchen,
gehobeltem Parmesan und Ofentomaten

- Weizen, Ei - 13,00 / 16,00

... mit mariniertem Huhn & Garnelen

- Weizen, Laktose, Krustentiere - 13,50 / 17,00

... vom Franken-Spargel

mit gehacktem Ei, Ofen-Tomaten & Lauch

- Laktose, Ei, Weizen - 13,00 / 16,00

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites
oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - 12,00 / 16,00

... mit Rahm-Schwammerlsoße
und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - 15,00 / 18,00

Spanferkel-Braten

mit Bayerisch Kraut und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Sellerie - 13,00 / 16,00

Lammkeulenbraten aus dem Rohr

auf Paprika-Bohnen-Gemüse

mit einem Hauch Senf und Rosmarinkartoffeln

- Weizen, Sellerie, Senf - 13,00 / 16,00

Hähnchenbrust

auf getrüffelter Rahmpasta mit grünem Spargelspitzen
und gehobeltem Parmesan

- Weizen, Laktose - 19,00

Lendchen & Franken-Spargel

Schweinelendchen im Speckmantel

mit Pfeffer-Hollandaise und gebackenen Kartoffeln

- Laktose, Ei, Alkohol - 18,00 / 22,00

Kalb, Kaninchen & Franken-Spargel

Kalbsmedaillon & Kaninchenspieß

auf Rahm-Spargel und Kräuterkartoffeln

- Weizen, Laktose - 18,00 / 22,00

Steak aus dem Kalbrücken

auf gehackten Thymian-Tomaten

mit hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

- Laktose - 17,00 / 22,00

Kräuter-Zanderfilet & Franken-Spargel

mit Kräutersoße und Kartoffeln

- Laktose, Fisch - 18,00 / 22,00

Lachsmittelstück

auf würzig-saftiger Bärlauch-Pasta

- Weizen, Fisch - 15,00 / 19,00

Meeresfische a'la Paella

gebratene Meeresfische und Garnelen

auf pikantem Krabben-Reis

- Sesam, Fisch, Krustentiere - 19,00

- vegetarisch - getrüffelte Rahm-Pasta

mit Artischocken, Ofentomaten und gehobeltem Parmesan

- Weizen, Laktose - 12,00 / 15,00

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

marokkanischer Atlantik-Butt

gebratenes Atlantik-Butt-Filet

auf persischem „Quark“

mit Kichererbsen, Basilikum und Knoblauch

marokkanische „Hollandaise“

- Laktose, Fisch, Ei - 25,00

Surf'n Turf a'la Milanese

mit knusprigem Parmesan gebackenes Kalbschnitzel

mit Spaghettini Gambarini

feine Krustentiersoße

- Laktose, Ei, Krustentiere - 25,00

Dessert

süß duftender Frühling

Tartelette von Rhabarber & Karamell

warmes Rhabarber-Kompott mit Topfenknödel

hausgemachtes Rhabarber-Baiser-Eis

- Weizen, Laktose, Ei - 9,00

Fusion von Karamell & Praline

luftiges Mousse von Karamell & Rum

der Pralinés-Pudding

Eis von Eierlikör und weißer Schokolade

- Laktose, Ei, Haselnüsse, Alkohol - 9,00

hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesoße 6)

- Weizen, Laktose, Ei - 5,00 / 7,00

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat

- Laktose -

12.00 bis (13.45) 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 -

| Montag | Dienstag | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---|--|--|---|--|--|
| fränkische Broadwürschdla mit Sauerkraut und Zwiebel-Stampf - Weizen, Laktose, Phosphat - 13,00 | Senf-Eier mit Blattspinat und Kartoffeln - Weizen, Laktose, Ei - 12,00 | rahmiges Salzfleisch- Ragout vom Schwein mit gebackenem Blumenkohl und Kartoffeln - Weizen, Laktose, Ei - 15,00 | Garnelen-Nudel-Tascherl auf fruchtigem Gemüse-Curry - Weizen, Laktose, Ei, Krustentiere - 17,00 | mit Honig glasierter BBQ-Bauch vom Schwein auf saftig würzigen Linsen 14,00 | klassischer Kasslerbraten mit Sauerkraut und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen - 15,00 |