

## 13. bis 19. 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 - geprüffelte 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
- vegetarisch - knusprige Spargel-Wan-Tan auf fein cremigem Spargel-Risotto - Weizen, Laktose, Ei - 15,00	Kabeljau in Senf-Kapersoße mit Kartoffeln - Weizen, Laktose, Senf, Fisch - 16,00	Schweinekammsteak mit gerösteten Champignons überbacken und Schupfnudeln - Weizen, Ei - 16,00	Saiblingsfilet auf Bandnudeln mit Krebsen & Erbsen - Weizen, Laktose, Fisch, Krustentiere - 18,00	Wild-Baggala auf rahmigen Preiselbeer-Spätzle - Weizen, Laktose, Ei - 13,00	Zwiebelrostbraten „Deutsches Haus“ Rinderrückensteaks mit dicker Zwiebelsoße und Bratkartoffeln 19,00