



05. bis 11. Mai

Saibling, Saibling, Saibling als Vorspeisla

warmes Törtchen von Saibling & Kräutern
& Rücken vom gebeizten Saibling
& Tatar vom Saibling mit Wachtelei
18,0 - Weizen, Laktose, Fisch, Ei -

Süppla

cremig **SpargelSüppla** mit Butter-Broggala
6,0/9,0 - Weizen, Laktose -

geröstetes **GlasnudeLSüppla** mit Ente
6,0/9,0 - Weizen -

Salat

... vom **Franken-Spargel** mit Frühlingslauch,
Radiesla & Eier-Vinaigrette
12,0/15,0 - Weizen, Laktose, Ei -

... mit **Rinder-Spieße**, Teriyaki-Soße & Sesam
13,0/16,0 - Weizen, Laktose, Soja, Sesam -

SchweineSchnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites oder Bratkartoffeln
12,0/16,0 - Weizen, Ei -

... mit Rahm-Schwammerlsoße & Pommes frites
15,0/18,0 - Weizen, Laktose, Ei -

fränkischer **SchweinsHax´n** 17,0
in Bier-Kümmelsoße
mit Sauerkraut & Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen, Sellerie, Alkohol -

KalbsKeule nach Osso-Bucco-Art 13,0/19,0
mit gefüllten Frischkäse-Nudel-Tascherl
- Weizen, Laktose, Ei -

BauernEnte aus dem Rohr 14,0/20,0
mit Blaukraut & Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen -

LendlaSpieß vom Schwein 14,0/20,0
auf Pesto-Bandnudeln & gehobeltem Bergkäse
- Weizen -

MatjesFilet nach Holsteiner Art 12,0/18,0
mit Krebsen in Senf-Schmand & Kartoffeln
- Laktose, Fisch, Krustentiere, Senf -

knusprig gebackene **SchollenFilet** 12,0/18,0
mit hausgemachtem cremigem Kartoffelsalat
- Weizen, Fisch, Ei -

Spargel von Hertlein´s Spargel-Hof / Unterfranken

... ganz pur mit **Butter & Kartoffeln** 16,0

... als Knusperröllchen mit **Hähnchenbrust** 21,0
auf saftigen Sahne-Kräuter-Kartoffeln
- Weizen, Laktose, Ei -

... mit Frankenswald **Schaf-Filet** 15,0/21,0
mit Thymian, grünem Pfeffer & Kartoffel-Ecken
- Laktose -

... mit **Kalbs-Steaks** 15,0/21,0
warmer Bärlauch-Remoulade & Kartoffeln
- Laktose, Ei, Alkohol -

... mit **Lachs-Mittelstück** 15,0/21,0
& Orangen-Safran-Pasta
- Weizen, Laktose, Fisch -

UrlaubsGefühle für den Gaumen

Tagliatelle à Portuguesa 24,0
duftende Nudel-Paella
mit Meeresfischen, Miesmuscheln & Garnele
gebackenem Fenchel & Rucola
- Weizen, Laktose, Fisch, Krustentiere, Weichtiere -

Surfer´s Frühstück auf Sylt 25,0
saftig gegrilltes Rinderfilet-Steak
warme Remoulade mit Nordseekrabben
klarer Bratkartoffelsalat mit feiner Senfnote
- Laktose, Krustentiere, Ei, Senf, Alkohol -

Dessert

perfekte **Frühlings-Liaison** 9,0
krachende Doppel-Karamell-Creme
& Rhabarber-Kompott mit Balsamico-Soße
& Eis von kandierten Erdbeeren & Vanille
- Laktose, Ei -

pure **Citrus Plantation** 9,0
glasiertes Limetten-Tartelette
& Mascarpone-Orangen-Crêpe
& Eis von Blutorange & Rum
- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol -

hausgemachter **Apfelstrudel** 5,0/7,0
mit Vanillesoße 6)
- Weizen, Laktose, Ei -

Uwe´s original Eispresso 5,0
mit Sahne & Karamell-Trester-Eis
- Laktose, Koffein, Alkohol -

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

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tscherkessen-Spieß vom Rinderfilet auf geröstetem Zwiebel-Reis 18,0	-vegetarisch- Lasagne mit Tofu-Bolognese gebacken - Weizen, Laktose, Soja - 13,0	Klassischer Hackbraten mit Rahm-Champignons und Stampf - Weizen, Laktose, Senf, Ei - 15,0	Flammkuchen mit Curry-Creme, Räucherente & Krabben - Weizen, Laktose, Krustentiere - 14,0	knusprig gebackene Hähnchen-Bällchen auf saftigem Curry-Reis - Weizen, Ei - 16,0	Hähnchen-Geschnetzeltes mit grünem Pfeffer-Rahm und Nudeltascherl - Weizen, Laktose, Ei - 18,0