

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

CREMESUPPE VOM STANGENSPARGEL 7,50 €

VORSPEISEN-POTPOURRI 18,50 €

Spargelsalat – Spargel-Zucchini-Röllchen
gebeizter Saibling – Zwetschgenbammes – Ei-Senf-Creme

GEBRATENER WEISSER UND GRÜNER SPARGEL

Schmortomaten – Bärlauchpesto – Knusperkartoffel – Fränk. Haselnuss

- Vorspeisenportion 17,50 €

- als Hauptgericht 24,00 €

PORTION SPARGEL - 400G FRISCHGEWICHT

PORTION SPARGELSALAT/BUTTERSPPARGEL 14,00 €

BEILAGENPORTION Spargelsalat/Butterspargel 9,80 €

PORTION BUTTERSPPARGEL 20,00 €

Sauce Hollandaise – Kartoffel

PORTION BUTTERSPPARGEL – Sc. Hollandaise – Kartoffel

mit kleinem Schnitzel vom Schweinerücken 26,50 €

mit großem Schnitzel vom Schweinerücken 32,50 €

2 FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE (110g/Stück) 25,00 €

Portion Butterspargel/Spargelsalat – Kartoffel

GERICHTE MIT BEILAGENSPPARGEL - 250G FRISCHGEWICHT

KALBSFILET – Butterspargel – Sauce Hollandaise 35,00 €

Schmortomaten – Knusperkartoffel

BACHSAIBLINGSFILET 32,80 €

gebratener grüner Spargel – knusprige Tomatenbutter

Perlgraupen-Safran-Risotto

Sauce Hollandaise extra 3,00 €

VORSPEISEN

- GEBEIZTER SAIBLING** 16,00 €
gehobelter Rettich - Kartoffelknusper
Ei-Senf-Creme - Sauerampfer-Meerrettich-Sauce
- ZIEGENFRISCHKÄSE MIT GERÖSTETEM QUINOA** 15,00 €
marinierter Salat – eingelegtes Gemüse
Himbeervinaigrette

SALATE

- VEGGIE SALAT BOWL** 9,50 €
Salatherzen - Essig-Radieschen - Zucchini
Gurken - Ei-Senf-Creme - Paprika
Strudelblätter - Kürbiskerne
- SALAT BOWL MIT HÄHNCHEN** 15,50 €
gebratene Hähnchenbrust - Senf-Joghurt-Dressing
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter
- SALAT BOWL MIT SCHAFSKÄSE** 15,50 €
echter Schafskäse - Balsamicodressing
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter
- GARTENSALAT** 5,50 €
Salatherzen - Essig-Radieschen - Paprika
Zucchini - Gurken - Karottensalat

SUPPEN

WEICHELINS GULASCHSUPPE 7,20 €
Frühlingslauch - Baguette

RINDERKRAFTBRÜHE 6,00 €
Pfannkuchenstreifen - Schnittlauchöl

VEGETARISCHE GERICHTE

GERÖSTETER BLUMENKOHL 16,80 €
geschmorter Kürbis und Kirschtomaten
Tomatenkruste - Joghurt-Zitronencreme

GEGRILLTE AUBERGINE -VEGAN- 16,50 €
Paprikaragout - Safran-Perlgraupenrisotto
Kräuter Pesto – Strudelblätter

HAUPTGERICHTE

ZWEI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 9,90 €
(110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot

DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 13,00 €
(110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot

SCHWEINEFILET 21,50 €
Walnuss-Pfefferkruste - Balsamicopilze
Sellerie Erbsenpüree - Gartensalat

ROASTBEEF
Rahmkohlrabi – Schnittlauchöl
Bamberger Hörnla mit Fränkischer Haselnuss
(herzhafte Kartoffel mit Schale aus eigenem Anbau)
200 Gramm 26,50 €
300 Gramm 34,00 €

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 18,50 €
süß-saure Gewürzsauce - Rotwein-Pfeffer-Apfel
Blaukraut - Kartoffelklöße

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ 17,50 €
Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

DESSERT

~alles aus eigener Herstellung~

MANGO UND SCHOKOLADE

14,00 €

Schokoladenmousse – luftige Schokolade
Mango-Maracuja-Sorbet – Mangoragout

BROWNIE MIT KARAMELL

12,80 €

Schokoladen-Brownie mit fränkischer Haselnuss
hausgemachtes Vanilleeis - Salz-Karamellsauce

HEISS-KALT

8,90 €

hausgemachtes Vanilleeis - heiße Sauerkirschen
geschlagene Sahne

EIS BOWL

7,30 €

hausgemachtes Vanille-, Schokoladen- und
Beereneis

AFFOGATO AL CAFFÈ - Espresso mit Vanille-Eis

mit einfachen Espresso

5,80 €

mit doppelten Espresso

7,80 €