

Aperitif

Franken Winzersekt | Brut | Weingut Schloss Sommerhausen 0,1l 7,50
Zeit Geist | Secco mit Likör von Kirsche-Apfelblüte-Stachelbeere 0,2l 7,50
Sarti Spritz | Secco | Likör von Blutorange-Mango-Maracuja 0,2l 7,50

~~~~~

### Alkoholfreie Aperitifs

Secco rosa Frizzante 0,1l 5,50  
Gin Tonic | Tanqueray Gin 0,0% 0,2l 7,50  
Martini weiß oder rot 0,1l 5,50

## Tageskarte

Carpaccio vom Weiderind  
Balsamico, Parmesan, Rucola, Shiitakecrumble und Baguette 15,90

~~~~~

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen und Schnittlauch 8,70

~~~~~

Pochiertes Maischollenfilet  
serviert mit gebratenen Shiitake Pilzen und Safran-Perlgraupenrisotto 28,50

~~~~~

Zweierlei vom Spessart Reh
rosa Rücken und geschmortes Reh
dazu gebratener grüner Spargel und Confit Kartoffeln 34,50

~~~~~

Portion fränkischer Stangenspargel  
serviert mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 23,50

\* dazu empfehlen wir:

\* Portion Schinken roh oder gekocht 9,00 \* gemischter Schinken 9,00

\* original Wiener Schnitzel vom Kalb 14,50

\*ein Paar fränkische Bratwürste 10,50 oder \* Lachssteak 14,50

\*extra Sauce Hollandaise 3,50 - extra zerlassene Butter 3,00

Beilagen NUR kombinierbar mit Portion Stangenspargel

~~~~~

Rhabarber- Erdbeertörtchen mit Mascarpone-Karamelleis 10,50

Wein des Monats

2022 Silvaner Muschelkalk

Trocken | Weingut Leipold | Obervolkach

Mineralisch, filigran, klare geschliffene, feinsaftige Frucht, kühler Stil, sehr feine, recht lebendige Säure, zart nussige und vegetabile Aromen und eleganter Abgang, 0,1l – 4,50 | 0,75l 27,00