

Aperitif

Franken Winzersekt | Brut | blanc de blancs | avec Pläsier 0,1l 7,50
Zeit Geist | Secco mit Likör von Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeere 0,2l 7,50
Niepoort Portwein rot oder weiß 5cl 5,50

~~~~~

### Alkoholfreie Aperitifs

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

## Tageskarte

Lauwarmer Spargelsalat grün und weiß  
in Estragonvinaigrette, Tomatenconfit und Sauerteigbrot 15,70

~~~~~

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen 8,70

~~~~~

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 \* Tagesfisch 14,50  
\*extra Sauce Hollandaise 2,50 - extra zerlassene Butter 2,50  
Beilagen NUR kombinierbar mit Portion Stangenspargel

## 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, ein Hauch Speck, helle Töne, eleganter Abgang, abgefüllt im traditionellen fränkischen Bocksbeutel. 0,1l – 4,50 | 0,75l 28,00

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie bei uns nach.