

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
Sarti Spritz | Secco | Likör von Blutorange-Mango-Maracuja 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 0,1l 5,50

## Tageskarte

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

~~~~~

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen und Schnittlauch 8,70

~~~~~

Gegrilltes Lachssteak  
auf einem cremigen Spargelrisotto und Estragonschaum 28,50

~~~~~

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 * Tagesfisch 14,50

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

Beilagen NUR kombinierbar mit Portion Stangenspargel

~~~~~

Zitrontiramisu  
mit marinierten Erdbeeren aus Franken 9,70

## Wein des Monats

### 2022 Silvaner Muschelkalk

Weingut Schmachtenberger | Randersacker | Franken | Trocken  
Mineralisch, filigran, klare geschliffene, feinsaftige Frucht, kühler Stil, sehr feine, recht lebendige  
Säure, helle Töne, eleganter Abgang. 0,1l - 4,00

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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