

Aperitif

Franken Winzersekt | Brut | Weingut Schloss Sommerhausen 0,1l 7,50

Sarti Spritz | Secco | Likör von Blutorange-Mango-Maracuja 0,2l 7,50

~~~~~

## **Alkoholfreie Aperitifs**

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

## **Tageskarte**

~~~~~

Rinderfilet

Kaffee | Spargel | Rhabarber 17,90

~~~~~

Spargelcremesuppe

Croutons | Schnittlauchöl 8,90

~~~~~

Spargelsalat

Kirschtomaten Marmelade | Wildkräuter | Pinienkerne 24,50

~~~~~

Lammrücken

Bohne | Tomate | Polenta | Bärlauch 35,50

~~~~~

Portion fränkischer Stangenspargel

serviert mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 23,90

* dazu empfehlen wir:

* Original Wiener Schnitzel vom Kalb 14,90

* ein Paar fränkische Bratwürste 10,80

* Filet vom Bachsaibling 18,00 | Rumpsteak 180gr. Medium 22,80

Kalbsrückensteak 160gr. 24,80

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

Beilagen NUR kombinierbar mit Portion Stangenspargel

~~~~~

Variation von Rhabarber | Mohn | Dampfnudel | Weiße Schokolade 12,50

## **Monatswein**

2023 Silvaner Standpunkt Keuper trocken

Weingut Juliusspital, Franken

Komplexes Aromenspiel von Mirabelle und kräuterwürzigen Aromen. Saftig und dicht am Gaumen, langer Abgang. Ein Charmeur mit Schmelz. 0,1l – 4,00 | 0,25l – 8,00