



## Unsere aktuellen Spezialitäten

**Spargelsuppe** mit Rahm verfeinert (G) 4,80 €

*cream of asparagus soup*

**Fränkischer Spargelsalat** in Vinaigrette 12,90 €

*Franconian asparagus salad with herbal vinaigrette*

**„Butterspargel“** 15,90 €

warmer fränkischer Spargel mit zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln (G)

*warm asparagus with butter and boiled potatoes*

**„Hollandaise“** 15,90 €

warmer fränkischer Spargel mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln

*warm asparagus topped with hollandaise sauce served with boiled potatoes*

### Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:

*as side orders to the above dishes we recommend:*

**Fränkische Bratwurst** (Franconian fried sausage) je/each (3,4,15) 2,20 €

Kleines **paniertes Schweine-Schnitzel** (small breaded and pan-fried pork) (A,C) 6,90 €

Kleines **paniertes Kalbs-Schnitzel** (small breaded and pan-fried veal) 9,00 (A,C) €

Ganze **Hühnerbrust**, natur (grilled chicken breast) 7,90 €

**„Jägerschnitzel“** mit Pommes Frites 15,40 €

Schnitzel vom Schwein (natur) in Pilzrahmsoße (A1,C,G,,L,I)

*fried pork with a cream of mushroom sauce, served with french fries*

**Backfisch vom Rotbarsch** 12,90 €

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat dazu Remoulade (A,C,G,I,J,2,4)

*deep fried fish with remoulade sauce and homemade cucumber and potato salad*

**„Waldpilze“ mit Semmeltalern** 13,90 €

geröstete Semmeltaler in Waldpilzrahmsoße mit gebratenen Egerlingen (A1,C,G)

*fresh mushrooms with bread dumplings -*

*roasted slices of bread dumplings with fried mushrooms on a creamy mushroom sauce*

**Veganes Paprikagulasch** mit Bratkartoffeln 11,90 €

*vegan goulash made with peppers and served with fried potatoes* (A1,L)

**Schweizer Wurstsalat** (mit Käse) dazu Brot 9,50 €

*Swiss sausage salad (with onions and vinaigrette & cheese) served with bread* (A1,G,L,15)

**Wurstsalat** mit Brot 8,50 €