



Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

Suppe / Vorspeise – soup / starter

Meerrettichsuppe mit Croutons - *horseradish soup with croutons* (A,G,I,J) **5,40 €**

Bärlauchcremesuppe mit Croutons - *cream of ramsons soup* (G) **6,10 €**

Spargelsuppe mit Rahm verfeinert - *cream of asparagus soup* (G) **6,10 €**

Hauptgerichte - main courses

Fränkischer Spargelsalat in Vinaigrette (J) **15,90 €**

Franconian asparagus salad with herbal vinaigrette

„Butterspargel“ 18,90 €

warmer fränkischer Spargel mit zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln (G) (vegetarisch)

„Hollandaise“ 18,90 €

warmer fränkischer Spargel mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln (vegetarisch) (C,G,I)

warm asparagus topped with hollandaise sauce served with boiled potatoes

„Bärlauch“ 19,90 €

warmer fränk. Spargel mit Sauce „Bärlauch“-Hollandaise dazu Salzkartoffeln (vegetar.) (C,G,I)

warm asparagus topped with ramsons-hollandaise sauce served with boiled potatoes

Zu den Spargelgerichten empfehlen wir (as side orders to the above dishes we recommend)

Fränk. Bratwurst od. **Bärlauch-Bratwurst** (Franc. fried sausage) je/each (3,4,15) **3,00 €**

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

Kleines **paniertes Kalbs-Schnitzel** (small breaded and pan-fried veal) **9,90 €** (A,C)

Ganze **Hühnerbrust**, natur (grilled chicken breast) **8,90 €**

Fränkisches Krenfleisch - im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch 17,70 €

mit Kartoffelkloß und Preiselbeeren (A,I,J,G,L,3,5)

Franconian „Krenfleisch“ (beef) cooked in vegetable broth served with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

„Jägerschnitzel“ mit Spätzle 18,80 €

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

fried pork with a cream of mushroom sauce, served with Swabian noodles

„Waldpilze“ mit Semmeltalern (vegetarisch) 16,60 €

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

fresh mushrooms with bread dumplings -

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

Backfisch vom Rotbarsch 15,50 €

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

Überbackene Ofenkartoffel mit Raclettekäse und Kresse **10,90 €**

baked potato gratinated with raclette cheese and cress (vegetarian)

Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln **14,40 €**

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

Nachtisch – dessert

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Sahne **7,50 €**

homemade chocolate mousse served with cream (C,G,Alkohol)