

29. April bis 05. Mai

Frühlings "Weide am Meer" als Vorspeisla

Saté vom Rinderfilet auf Teriyaki-Reisnudeln
salz-getrocknetes Rind auf Krabben-Honig-Gelee
Krabben mit fruchtiger „Mayonnaise“

- Krustentiere - 16,00

Süppla

cremiges Spargel-Süppla

mit Butter-Broggala

- Laktose, Weizen - 6,00 / 9,00

Ratatouille-Süppla

mit Fischen und Kräutern

- Fische - 7,00 / 9,50

große Salate

... mit kleinen Kalbsschnitzelchen,
gehobeltem Parmesan und Ofentomaten

- Weizen, Ei - 13,00 / 16,00

... mit mariniertem Huhn & Garnelen

- Weizen, Laktose, Krustentiere - 13,50 / 17,00

... vom Franken-Spargel

mit gehacktem Ei, Ofen-Tomaten & Lauch

- Laktose, Ei, Weizen - 13,00 / 16,00

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites
oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - 12,00 / 16,00

... mit Rahm-Schwammerlsoße
und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - 15,00 / 18,00

Spanferkel-Braten

mit Bayerisch Kraut und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Sellerie - 13,00 / 16,00

Lammkeulenbraten aus dem Rohr

auf Paprika-Bohnen-Gemüse

mit einem Hauch Senf und Rosmarinkartoffeln

- Weizen, Sellerie, Senf - 13,00 / 16,00

Hähnchenbrust

auf getrüffelter Rahmpasta mit grünem Spargelspitzen
und gehobeltem Parmesan

- Weizen, Laktose - 19,00

Lendchen & Franken-Spargel

Schweinelendchen im Speckmantel

mit Pfeffer-Hollandaise und gebackenen Kartoffeln

- Senf - 18,00 / 22,00

Kalb, Kaninchen & Franken-Spargel

Kalbssmedaillon & Kaninchenspieß

auf Rahm-Spargel und Kräuterkartoffeln

- Senf - 18,00 / 22,00

Steak aus dem Kalbsrücken

auf gehackten Thymian-Tomaten

mit hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

- Laktose - 17,00 / 22,00

Kräuter-Zanderfilet & Franken-Spargel

mit Kräutersoße und Kartoffeln

- Laktose, Fisch - 18,00 / 22,00

Lachsmittelstück

auf würzig-saftiger Bärlauch-Pasta

- Weizen, Fisch - 15,00 / 19,00

Meeresfische a'la Paella

gebratene Meeresfische und Garnelen

auf pikantem Krabben-Reis

- Sesam, Fisch, Krustentiere - 19,00

- vegetarisch - getrüffelte Rahm-Pasta

mit Artischocken, Ofentomaten und gehobeltem Parmesan

- Weizen, Laktose - 12,00 / 15,00

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

marokkanischer Atlantik-Butt

gebratenes Atlantik-Butt-Filet

auf persischem „Quark“

mit Kichererbsen, Basilikum und Knoblauch

marokkanische „Hollandaise“

- Laktose, Fisch, Ei - 25,00

Surf'n Turf a'la Milanese

mit knusprigem Parmesan gebackenes Kalbschnitzel

mit Spaghettini Gambarini

feine Krustentiersoße

- Laktose, Ei, Krustentiere - 25,00

Dessert

süß duftender Frühling

Tartelette von Rhabarber & Karamell

warmes Rhabarber-Kompott mit Topfenknödel

hausgemachtes Rhabarber-Baiser-Eis

- Weizen, Laktose, Ei - 9,00

Fusion von Karamell & Praline

luftiges Mousse von Karamell & Rum

der Pralinés-Pudding

Eis von Eierlikör und weißer Schokolade

- Laktose, Ei, Alkohol - 9,00

hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesoße 6)

- Weizen, Laktose, Ei - 5,00 / 7,00

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat

- Laktose -

12.00 bis (14.00) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00

- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoffhaltig 3) Konservierungsmittel
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
- vegetarisch - gebackene Kräuter-Artischocken auf Süßkartoffel-Püree - Weizen, Ei - 13,00	Fisch-Klößchen mit Räuchernote auf tomatiger Pasta - Weizen, Ei, Fisch - 15,00	Zwiebel-Bier-Steak vom Schweinekamm mit Bratkartoffeln - Weizen, Alkohol - 16,00	Gratin von Räucherforelle, Spargel und Kartoffel - Laktose, Ei, Fisch - 16,00	Minuten-Steaks aus dem Hirschrücken auf karamellisierten Maronen-Bandnudeln - Weizen - 18,00	Kabeljau nach Stockfisch Art mit Zwiebel-Speck-Broggala und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen Laktose, Fisch, Alkohol - 18,00