Themenküche

„Spitzentreffen“

Menü	Euro
„Spargel - Vorspeise“ Spargelsalat mit Wildbratwurst Kleines Spargelsüppchen Sushi mit Spargel & Lachs	8,20
Lammmedaillons Nussmarinade, gebratener Spargel, Kartoffel-Gremolata-Püree	29,80
Dessertteller “Gardesana“ Erdbeer-Mascarpone-Creme, Limoncello-Sorbet, Haselnuss-Parfait	8,20

Menüpreis 44,00

Unsere Empfehlung:

Silvaner VDP. Erste Lage
2022 Iphöfer Kalb
Weingut Wirsching, Iphofen
die feine, elegante Art, trocken
0,1 l 4,60
0,2 l 6,80
0,5 l 16,20

Apfel-Rhabarber-Spritz
Apfel-Rhabarber Sirup
Soda, Secco
0,2 l 6,00

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach unserer separaten Allergiekarte.
In allen angegebenen Preisen sind Service
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten

Themenküche

"Spitzentreffen"

	Euro
Spargelrahmsuppe mit Basilikum-Pesto	6,00
Portion fränkischer Spargel mit Sauce Hollandaise (handgeschlagen) oder mit Basilikum-Pesto (vegan) und Risolée-Kartoffeln	16,20
dazu empfehlen wir:	
Schnitzel „Wiener Art“	9,00
ein Paar fränkische Bratwürste	9,00
rohen und gekochten Schinken	7,50
Spargel-Risotto Basilikum-Pesto, veganer Salat	17,50
„Spargelschmaus“ **Portion fränkischer Spargel** mit einer fränkischen Bratwurst, kleinem Schnitzel „Wiener Art“, gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise (handgeschlagen) und Risolée-Kartoffeln	25,90
Tranchen vom Rinderrücken rosa gebraten Bandnudeln, Spargel-Ragout, Salat	28,40
Veganer Zwiebelrostbraten Planted Steak, Röstzwiebeln, vegane Röstgemüse-Jus, Kartoffel-Gremolata-Püree, Spargelsalat	25,20
Maispoulardenbrust Spargel-Risotto, Basilikum Pesto, Salat	20,50

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei der Themenkarte keine Umbestellungen möglich sind.

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan) Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	6,80

Weltfränkisch-Süß

Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Kleine Dessertvariation mit 3 Schälchen	8,20
Für zwei Personen auf einer Etagere serviert	22,40

Eine kleine, Süße Verführung:	
Pralinen-Mousse im Glas	3,90
Crème brûlée	3,90
Pralinen-Mousse **oder** Creme brûlée mit Espresso	6,40
Schokoschmelziger Brownie mit Zitronen-Schmand-Eis, Sahne	5,90
Dänischer Glücksbringer -Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensoße, Sahne	5,90
Zwei Engel – Große Kugel Vanille-Eis mit heißen Himbeeren, Sahne	5,90
Affogato - Espresso mit Vanilleeis	4,90

Dessertteller "Gardesana" Erdbeer-Mascarpone-Creme, Limoncello-Sorbet, Haselnuss-Parfait	8,20

1 große Kugel Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	3,60
2 Kugeln Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	3,60
3 Kugeln Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	5,40

Unsere Auswahl:

Aus Frankreich und Italien

Erdbeer-Sorbet, Walnuss-Eis, Vanille Eis,
Schokoladen-Eis (mit dunkler Valrhona-Schokolade)

Aus der Vogtei (hausgemacht)

Weißes-Kaffee-Eis, Gewürz-Apfel-Sorbet,
Zitronen-Schmand-Eis