

Themenküche

„Spitzentreffen“

Menü	Euro
„Spargel-Vorspeise“ Spargelsalat mit Wildbratwurst Kleines Spargelsüppchen Sushi mit Spargel & Lachs	7,80
Lammedaillons mariniert mit römischer Gewürzmischung, gebratener Spargel, Kartoffel-Gremolata-Püree	25,40
Dessertteller „Donzenac“ Vanille-Parfait mit Erdbeer-Confit, Kirsch-Sorbet, Holunderblüten- Crème brûlée	7,80
Menüpreis 38,00	
Unsere Empfehlung:	

Maracuja Spritz

Lillet, Maracuja,
Soda, Secco
0,2l 6,00

Hugo alkoholfrei

Holunderblütensirup, Soda
alkoholfreier Secco
vom Weingut Wirsching
0,2l 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“

Spargelrahmsuppe mit Basilikum-Pesto	5,90
Portion fränkischer Spargel mit Sauce Hollandaise (handgeschlagen) oder mit Basilikum-Pesto (vegan) und Risolée-Kartoffeln	15,80
dazu empfehlen wir:	
Schnitzel „Wiener Art“	8,00
ein Paar fränkische Bratwürste	8,00
Spargelrisotto (vegetarisch) Basilikum-Pesto, veganer Salat	16,20
„Spargelschmaus“ Portion fränkischer Spargel mit einer fränkischen Bratwurst, kleinem Schnitzel „Wiener Art“, gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise (handgeschlagen) und Risolée-Kartoffeln	25,40
Tranchen vom Rinderrücken rosa gebraten Bandnudeln, Spargelragout, Salat	26,90
Maispoulardenbrust Spargel-Risotto, Basilikum-Pesto, Salat	19,80

Dessert

	Euro
Der Apfel	
Dreierlei vom Apfel (vegan)	5,80
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung:	
Pralinen-Mousse im Glas	3,50
Crème brûlée	3,50
Pralinen-Mousse oder Creme brûlée mit Espresso	5,80
Schokoschmelziger Brownie mit Zitronen-Schmand-Eis, Sahne	4,90
Dänischer Glücksbringer -Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensoße, Sahne	4,90
Zwei Engel – Große Kugel Vanille-Eis mit heißen Himbeeren, Sahne	4,90
Affogato - Espresso mit Vanilleeis	4,40
Dessertteller „Donzenac“	
Vanille-Parfait mit Erdbeer-Confit, Kirsch-Sorbet, Holunderblüten-Creme Brulée	7,80
3 Kugeln Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	5,10
1 große Kugel Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	3,40
Eis & Sorbet aus Frankreich und Italien	
Erdbeer-Sorbet, Walnuss-Eis, Vanille Eis, Schokoladen-Eis (mit dunkler Valrhona-Schokolade)	
Eis & Sorbet aus der Vogtei	
Weißes-Kaffee-Eis, Gewürz-Apfel-Sorbet, Zitronen-Schmand-Eis	