

Themenküche

„Spitzentreffen“

	Euro
Portion fränkischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Risolée-Kartoffeln	12,20
dazu empfehlen wir:	
Schnitzel „Wiener Art“	6,20
ein Paar fränkische Bratwürste	6,00
rohen und gekochten Schinken	5,80
kleines Rinderfilet	15,40
„Spargelschmaus“	
Portion fränkischer Spargel mit einer fränkischen Bratwurst, kleinem Schnitzel „Wiener Art“, gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise und Risolée-Kartoffeln	19,80
Garnelenschwänze Spargel-Risotto, zweifarbige Paprikasoße, Salat	18,60
Lammmedaillons mit Bärlauch mariniert gebratener Spargel, Tomaten-Gnocchi	19,80
Spinatstrudel mit Feta Spargelgemüse	12,80

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan) Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Wiener Apfelstrudel Vanille-Eis, Sahne	5,10
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	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,40
Frühlingsgefühl	
Erdbeer-Strudel, Rhabarber-Sorbet, Holunderblüten-Creme	5,80
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20
Gerne herzhaft	
Kleiner Käseteller	7,20