

# Themenküche

## „Spitzentreffen“

	Euro
<b>Portion fränkischer Spargel</b> mit Sauce Hollandaise und Risolée-Kartoffeln	12,80
<b>dazu empfehlen wir:</b>	
Schnitzel „Wiener Art“	6,60
ein Paar fränkische Bratwürste	6,60
rohen und gekochten Schinken	6,00
kleines Rinderfilet	16,20
<b>„Spargelschmaus“</b>	
<b>Portion fränkischer Spargel</b> mit einer fränkischen Bratwurst, kleinem Schnitzel „Wiener Art“, gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise und Risolée-Kartoffeln	20,80
<b>Garnelenschwänze</b> Spargel-Risotto, zweifarbige Paprikasoße, Salat	19,20
<b>Lammmedaillons mit grobem Senf und Rosmarin mariniert</b> gebratener Spargel, Kartoffel-Bärlauch-Püree	19,90
<b>Spinatstrudel mit Feta</b> Spargelgemüse	13,60

# Dessert

Der Apfel	Euro
<b>Dreierlei vom Apfel (vegan)</b>	5,80
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	
<b>Wiener Apfelstrudel</b>	5,10
Vanille-Eis, Sahne	
Weltfränkisch-Süß	
<b>Dessertvariation "Alte Vogtei"</b>	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
<b>Eine kleine, Süße Verführung</b>	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
<b>Vanille-Eis mit heißen Himbeeren</b>	5,40
Frühlingsgefühl	
<b>Kirsch-Strudel, Erdbeer-Sorbet, Holunderblüten-Creme</b>	5,80
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
<b>Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet</b>	
<b>3 Kugeln gemischtes Eis</b>	4,80
<b>1 große Kugel Eis</b>	3,20
Gerne herzhaft	
<b>Kleiner Käseteller</b>	7,20