

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
"Vitello tonnato" mit Kapern, Pinienkernen, Feigen und Thunfischespuma	13,80
Variation vom Spargel mit Lachs und Kräutersoße	12,80

## Suppen

Klares Süsschen vom fränkischen Spargel mit Pilzravioli	5,80
Fränkisches Bärlauchsüsschen mit Garnelen	6,80

## Vegetarisch

Fränkischer Spargel mit Nussbutter oder Kräuterhollandaise und Neuen Kartoffeln	16,90
--	-------

## Fisch

Lachsfilet mit Basilikumsoße, Spargel und römischen Nocken	23,90
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräutersoße Frühlingsgemüse und Pilzravioli	22,80

## Fleisch

Kräuterlendchen mit fränkischem Spargel, Kräuterhollandaise und Neuen Kartoffeln	21,50
Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus glacierte Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	18,50
Gebackene Hähnchenroulade mit Kräutersoße, jungem Gemüse und römischen Nocken	16,80
"Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Bratkartoffeln Preiselbeeren und Salat	18,80
Angus Rumpsteak, grüne Pfeffercreme, Oliven, Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln	23,80

## Dessert

Hausgemachte Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Orangen-Eisparfait mit Erdbeeren, Topfenespuma und Orangen-Camparigel	8,90
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	9,50