

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
"Vitello tonnato" mit Kapern, Pinienkernen, Feigen und Thunfischespuma	13,80
Gefülltes Stubenküchen mit grünem Spargel, Zucchini, Rettich, Kräutern und sommerlichen Salaten	12,90
Rindercarpaccio mit Kernöl, Rucola Parmesan und Himbeeren	13,90

## Suppen

Cremesüppchen von Kirschtomaten, Frühlingslauch und Champignons	5,80
Klares Süppchen vom fränkischen Saibling mit Rouille	6,80

## Vegetarisch

Fränkischer Spargel mit Nussbutter oder Kräuterhollandaise und Neuen Kartoffeln	18,50
--	-------

## Fisch

Gefülltes Saiblingsfilet mit Piment d'Espelette- Soße, Frühlingsgemüse und römischen Nocken	23,90
Gebratenes Filet vom Bio Lachs mit Frühlingsgemüse und Selleriepüree	27,80

## 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, Frühlingsgemüse 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
Erdbeeren, Rhabarber, Vanillesand, Limettencreme Sorbet, Biskuit und Namelaka	8,90
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	9,50