

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, und gerösteten Körnern	6,80
Variation vom fränkischen Spargel mit gebackenem Ei	12,80
Gratinierter grüner Spargel mit Parmaschinken, Kirschtomaten und Brotchips	10,50

Suppen

Bärlauchcremesüppchen mit Kalbfleischpelmeni und Roggencroutons	6,50
Cremsuppe vom fränkischen Spargel mit Buttercroutons	6,50

Vegetarisch

Ziegenfrischkäse Ravioli auf Spargelfrikassee	15,80
Pfund Spargel mit Kräuterkartoffeln, Butter oder Sauce Hollandaise	16,00

Fisch

Fränkisches Saiblingsfilet blau modern interpretiert: Saiblingsfilet aus dem Gewürz-Buttersud, Wurzelgemüse, Meerrettichschaum und Kartoffelpüree	24,00
Gebratenes Zanderfilet mit Lauchvinaigrette, Rotwurstravioli, Erbsenpüree und gebratenem Spargel	26,50

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat	18,50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Saisonsalat	18,80
Rumpsteak mit Kräutertapenade, Kartoffelgratin und Frühlingssalat	24,50
Zweierlei vom fränkischen Lamm mit Zitronen- Knoblauchjus, Kartoffelgratin und gebratenem Spargel	28,00
Essigbrätlein vom Rinderfilet in Balsamicosoße mit Wirsingpüree, Blumenkohl und Coburger Kloß	27,00

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Erdbeertiramisu mit Rhabarbermousse, Montblanceis und Quarksoufflé	9,00
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	11,00