

Spargelmenü

Gebratener Pulpo mit Spargel-Panna Cotta
marinierten Linsen und Bärlauchcrumble

Spargelconsomme mit Grießklößchen

Filet von der Dorade auf Spargelragout
mit neuen Kartoffeln

oder

Kalbsrücken mit Frühlingskräutersoße,
fränkischem Spargel und neuen Kartoffeln

Erdbeeren auf Rhabarberespuma
mit Pistazieneis und Krokantchip

oder

Französischer Käse
mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette

Preis pro Person 49,00

Menü mit 3 Gängen

Suppe, Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 44,00

Menü mit 6 Gängen

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Fleisch,
Käse oder Dessert

Preis pro Person 65,00

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit gerösteten Körnern und hausgemachtem Himbeerdressing	8,00
Gebratener Pulpo mit Spargel-Panna Cotta, marinierten Linsen und Bärlauchcrumble	18,00
Vitello tonnato mit Thunfischsoße, Kapern, Oliven, roten Zwiebeln und Kartoffelcroutons	19,00

Suppen

Spargelconsomme mit Grießklößchen und Schnittlauchöl	8,50
Bärlauchsuppe mit gebratenen Garnelen leichtem Chiliöl und Knoblauchcroutons	10,50

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi in Gorgonzolasoße mit Basilikum, Datteltomaten, Parmesan und Rucola	19,00
Fränkischer Spargel mit Kräuterhollandaise und neuen Kartoffeln	24,00

Fisch

Gebratenes Doradenfilet auf Spargelragout mit neuen Kartoffeln	32,00
Krustenbraten vom Zanderfilet auf gebratenem Spitzkohl mit Specksoße und Kartoffelgnocchi	27,00

Fleisch

Kalbsleberscheiben mit Cidrejus, Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat	22,00
Biohähnchenbrust in Rosmarinrahmsoße mit Frühlingsgemüse und Schupfnudeln	28,00
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Käsefondue gefüllt, fränkischem Spargel, neuen Kartoffeln und Preiselbeeren	29,00
Rumpsteak mit Café de Paris Butter auf Bärlauchjus mit Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln	32,00
Rosa gebratene Lammmedaillons mit Kräuterjus, Bohnen, Datteltomaten, Lauchzwiebeln und Bratkartoffeln	32,00

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	2,00
Marinierte Erdbeeren auf Rhabarberschaum mit Pistazieneis und Krokantchip	12,00
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	13,00
Französischer Käse mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette	11,00