

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“ 13,00

Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie

Französischer Käse mit Trauben, Chutney
und Steinofenbaguette 11,00