

Frühlingszeit – Spargelzeit

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Butter oder
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 22,90 €

Spargel mal anders:

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Rucola-Tomaten-Pesto
und Petersilienkartoffeln (vegan) 22,90 €

Portion fränkischer Bio-Spargel mit Olivenöl, geschabtem
Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Petersilienkartoffeln 22,90 €

Dazu empfehlen wir:

Ein Paar grobe Bratwürste	9,40 €
gegrillte Hähnchenbrust	9,40 €
Fisch des Tages (gebratenes Filet)	17,90 €
Portion Rührei mit Schnittlauch	6,20 €

Wir beziehen unseren Spargel vom
Bio-Spargelhof Braun (Naturland) in Garstadt und unsere
Bio-Kartoffeln vom Bioland-Hof Cäsar - Gut Dächheim.

Weinempfehlung zum Spargel:

2023er Obereisenheimer Höll	0,1 l	4,00 €
Blauer Silvaner Kabinett, trocken	0,25 l	6,40 €

fruchtig, frisch und vollmundig, vom Weingut Wischer Nordheim

Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Himbeerlikör)	0,1 l	4,60 €
Sommertraum - Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,80 € 4,40 €
Campari - Orange	0,2 l	6,80 €
Aperol Sprizz Aperol Bitter, Sekt, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,80 €
Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar, Sekt, Eis, Limette	0,25 l	6,40 €
Bitter Sprizz (alkoholfrei) San Bitter, Traubensecco, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,60 €
Traubensecco alkoholfrei (süß) als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,80 € 4,40 €

Vorspeisen / Suppen

Rahmsuppe vom weißen Bio-Spargel mit Spargelstücken und Schnittlauch	7,40 €
Gebratener Bio-Spargel auf Kräuterrisotto mit geschabtem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Tomatensugo	12,90 €
Burrata-Käse auf Antipasti-Gemüse mit Rucola, geschabtem Parmesan, Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen	12,90 €
Kleiner Gartensalat	4,90 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Gemüse vom weißen Bio-Spargel mit frischer Pasta, Bruschetta-Tomaten, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	22,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf Pfefferrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	22,90 €
Ofenfrisches Schäufile mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	22,90 €
Rinderrückensteak – medium gegrillt auf weißen Chilibohnen mit Röstkartoffeln	29,90 €
Rosa gebratener Lammrücken auf Balsamicojus mit Röstkartoffeln und Ofengemüse	28,90 €
Gebratenes Main-Waller-Filet mit Petersilienkartoffeln und Gemüse vom weißen Bio-Spargel	28,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Ofengemüse und Tomatensugo mit cremigem Kräuterrisotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	20,90 €

Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	11,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust auf Ofengemüse	19,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse auf Ofengemüse	19,90 €
- mit Rinderrückensteak – medium gegrillt und Kräuterbutter	29,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot
Zusätzlich gibt es noch wechselnde Gerichte auf der Tageskarte
Um Überraschungen zu vermeiden:
 bei kleineren Portionen ziehen wir 2,- € jeweiligen Preis ab

Süß und fein

Creme Brulee von der Bergamotte mit Pistazieneis	7,60€
Jogurteis auf Rhabarberkompott mit Früchten und Schlagsahne	6,90 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin	6,20 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	5,00 €
Eiscafe mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Eisschokolade mit Vanilleeis, Schokoladeneis und Schlagsahne	6,90 €
1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Pistazie, Joghurt, Schokolade, Zitronensorbet, und Orangensorbet)	2,50 €

Für den kleinen Hunger

(an Sonn- und Feiertagen gibt es diese Gerichte erst ab 15.00 Uhr)

Ein Paar grobe Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	13,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	14,90 €
Portion Gerupfter (angemachter Camembert) mit Brot	10,40 €
Büchsenwurst von der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach Rotgelegter oder Weißgelegter mit Gurke und Brot	10,40 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne in Absprache mit der Küche.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken können wir Ihnen eine gesonderte Speisekarte überreichen.