

**Zum Aperitif empfehle ich Ihnen unseren**

**„Blue Lagoon“**

Ananassaft, Tonic, Blue Curacao, Bacardi und Limette  
auf Eis

- gerne auch alkoholfrei -

€ 8,90



**Vorspeisen und Suppe**

**Frische Frühlingsblattsalate**

mit Speck, Zwiebelchen, Brotcroutons  
und hausgemachtem Senfdressing, lauwarm serviert

€ 10,80

**Fränkischer Spargelsalat**

mit Ei und Schnittlauch

€ 12,80

**Bärlauchsüppchen im Glas serviert**

getopt mit Parmesanschaum

€ 7,90

**Fleischgerichte**

**Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein**

auf grünem Spargel, mit Rosmarinkartoffeln  
und hausgemachter Kräuterbutter

€ 27,80

**Fränkischer Sauerbraten aus der Blattschulter**

in Lebkuchensoße

mit Kartoffelklößen und kleinem Feldsalat

€ 19,80

**Meine Weinempfehlung**

**Blanc de Noir, trocken, Kabinett**

Weingut Fischer, Wiesentheid

Schöne Aromen von gelben Steinfrüchten,

klassisches Pinot-Finale

Glas 0,25l € 8,50 | Flasche 0,75l € 25,-



**Ribeye-Steak (250g) oder Rinderhüftsteak (250g)**

mit feinen Speckbohnen,  
Ofenkartoffel und Sourcream  
Ribeye € 34,80 | Hüftsteak € 27,80



**Großer Salatteller mit Knusperhähnchen**

mit Ei, Zwiebelchen, Tomate, Paprika  
Mozzarella und hausgemachtem Joghurtdressing  
€ 18,90

**Frischer, fränkischer Butterspargel**

mit Schnittlauchkartoffeln  
€ 16,80  
(Mit Schnitzel oder 2 fränkischen Bratwürsten € 23,80)

*Sollten Sie nicht fündig werden, wir haben immer Cordon Bleu und Schnitzel im Haus.*

**Fisch**

**Dorade, im Ganzen mit Kräutern gebraten**

auf Paprika-Fenchelgemüse  
mit Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebacken  
€ 25,80

**Vegetarisch**

**Frische, hausgemachte Bärlauch-Fettuccine**

mit Kirschtomaten  
und gehobeltem Parmesan  
€ 18,90 | als Vorspeise € 12,90

**Desserts**

**Hausgemachtes Sauerrahmmousse**

auf frischen Erdbeeren, mit Basilikum-Minzsoße  
€ 8,90



**„Geeister Cappuccino“**

hausgemachtes Cappuccinoparfait mit Vanille-Zimt-Sahnehaube  
in der Tasse serviert  
€ 7,90