

Speisekarte 13. Bis 15. Mai 2022

Vorspeise:

Spargelsuppe 5,40€

Hauptspeisen:

Sauerbraten mit Klößen und Blaukraut 14,80 €

Spareribs mit Wedges 13,20 €

Rindfleisch 14,20 €
mit Meerrettichsoße dazu Bandnudeln und Preiselbeeren

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 10,80 €
in der Pfanne gebraten, mit Kartoffelsalat

Hähnchenspieße mit Reis und fruchtiger Currysoße 13,60 €

Schollenfilets nach „Hollsteiner Art“ mit Kartoffelsalat 15,80 €

Salatteller der Saison 8,80 €
plus -kleines Schnitzel 12,80 €.
-einen Garnelenspieß 11,80 €

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln 8,80 €

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse 9,50 €

Desert

Eis vom Spargel- und Beerenhof Prichsenstadt 4,80 €
Je 150 ml Becher

-Vanille

-Haselnuss

-Schoko

-Erdbeersorbet

-Himbeersorbet



Spargelkarte:

Überbackene Spargelspitzen 14,40 €
mit Sauce Hollandaise, gekochtem Schinken dazu Toast
gerne auch ohne gekochten Schinken als vegetarische Variation

Spargelspitzensalat 13,40 €

Spargelragout auf mit Spinat und Frischkäse gefüllten Nudeltaschen 13,40 €

1 Pfund Stangenspargel 13,40 €
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
Die Gewichtsangabe bezieht sich auf den ungeschälten rohen Spargel
Vom Spargel- und Beerenhof Prichsenstadt

Dazu empfehlen wir:

Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten 8,80 €

Portion Kartoffeln 3,00 €

Portion gekochten Schinken 5,20 €

Unsere Küchenzeiten:

Freitag
Samstag
Sonntag

17:00 bis 20:00 Uhr

12:00 bis 20:00 Uhr

12:00 bis 20:00 Uhr

Fußnotenziffern: 2 = mit Konservierungsstoffen 7 = geschwefelt 8 = mit Phosphat 4 = Koffeinhaltig 5 = mit Farbstoff(en)

Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, halten wir eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.