

Rhön - „Spargelzeit“

Vorspeisen

Frische Spargelcremesuppe

mit Geflügelklößchen, Milchschaum & Croutons

€ 6.50

Gebeizter Wildlachs mit Spargelmousse

Feldsalat, Pinienkernen & sautierten Pilzen

€ 10.50

Dessert

Geflämmter Käsekuchen

mit Rhabarberragout, Himbeerschaum & Joghurteis

€ 7.50

Hauptgang

Portion frischer Stangenspargel

mit Hollandaise & Kartoffeln

€ 17.50

Portion Stangenspargel mit gekochtem Hinterschinken

mit Hollandaise & Kartoffeln

€ 23.50

Portion Stangenspargel mit Kalbsschnitzel

mit Hollandaise & Kartoffeln

€ 30.50

Unsere Weinempfehlung:

Pfalz

RIESLING TROCKEN Q.b.A.

Weingut Wageck Pfaffmann, Bissersheim
reine Frische, gute Harmonie, klare Frucht – trocken

€ 5.00

Baden

WASENWEILER

Grauburgunder Q.b.A.

feinduftig, zurückhaltend, viel Saft am Gaumen – trocken

€ 5.00

Franken

Würzburger Stein

Riesling – Vorderste Lage

Zarte Mineralik, Zitrusnoten, voller Körper - trocken

Flasche 0,7l

€ 36.00

