

Fränkischer Spargel

Spargelcremesuppe mit Croutons

mit mariniertem Bachsaibling



Marinierter fränkischer Stangenspargel

mit Guacamole, rote Beete und Limettenhollandaise

mit hausgebeiztem Rinderschinken, Meerrettich



*Portion fränkischer Stangenspargel mit zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise und Schnittlauchkartoffeln*



Fränkischer Stangenspargel

wahlweise mit

rohem oder gekochtem Schinken

Filet vom Bachsaibling

Medaillons vom Landschwein

Lammrücken mit Bärlauchkruste



*zu allen warmen Gerichten servieren wir zerlassene Butter,
Sauce Hollandaise und Schnittlauchkartoffeln*

