

Suppe / Soup

Crèmesüppchen von Süßkartoffel und Erdnuss mit pikantem Popcorn (Vegan)
Cream soup of sweet potato and peanut with piquant popcorn (vegan) € 7,00

Salate / Salads

„Classic Caesar Salad“ mit geriebenem Parmesan, Sardellen
und gebratenen Hähnchenstreifen
„Classic Caesar Salad“ with rasped Parmesan, anchovies and roasted chicken strips
klein / small: € 9,00 groß / large: € 13,50

„Surf & Turf“ Blattsalate in Mango-Vinaigrette mit gegrillten Rinderstreifen,
Garnelen und gerösteten Cashewkernen
*„Surf & Turf“ leaf salads with mango vinaigrette, grilled beef strips,
prawns and roasted cashew nuts*
klein / small: € 12,00 groß / large: € 16,50

Grillhauptgänge / Meat main dishes

Rumpsteak 200g / *Rump steak 200g*
Argentinisches Angus Rind / *Argentine angus beef* € 17,50
Rinderfiletsteak 250g / *Tenderloin steak 250g*
Argentinisches Angus Rind / *Argentine angus beef* € 29,50
Schweinefiletsteak 200g / *Pork fillet steak 200g*
Aus der Region – Unterfranken / *Region Unterfranken* € 11,00
Hähnchenbrustmedaillons 200g / *Chicken breast medaillons* € 9,00

Beilagen / Sides

Ofenkartoffel mit Sour cream / *Baked potato with sour cream* € 2,50
Pommes Frites / *French fries* € 2,50
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln / *Fried potatoes with bacon & onions* € 3,50
Kartoffelpüree / *Mashed potatoes* € 3,50
Grillgemüse / *Grilled vegetables* € 3,50
Gebratene Champignons / *Fried mushrooms* € 3,50
Knoblauchbaguette / *Garlic bread* € 2,50
Pfeffersauce / *Pepper-sauce* € 2,50
Sauce Bernaise / *Sauce Bernaise* € 2,50
Kräuterbutter / *Herb butter* € 1,50

Fleischgericht / Meat main dish

„Frankfurter Schnitzel“ vom Schweinefilet mit Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln
Pork Schnitzel with traditional green herb sauce and fried potatoes € 16,00

Fischgericht / Fish main dish

Saint Pierrefilet mit Kartoffel-Kräuterkruste auf grünem Spargelragout und Rispentomaten
Saint Pierre fillet with potatoes crust on green asparagus ragout and tomatoes € 22,00

Dessert

Sorbetvariation -Himbeer-, Zitronen- und Mandarinsorbet auf Mangopüree
Raspberry-, lemon- and mandarin sorbet on mango purée € 7,00



Spargelkarte



Asparagus recommendation

Vorspeisen / Starters

Salat von grünem und weißem Spargel in Bärlauch-Vinaigrette
mit gebeiztem Rinderfilet und geriebenem Grana Padano
*White and green asparagus salad in bear's garlic vinaigrette with fillet of beef and
grated Grana Padano € 12,00*

Suppe / Soup

Spargelsamtsüppchen mit Mandelsplittern
Asparagus soup with almond slivers € 6,50

Hauptgänge / Main courses

Gratinierter Stangenspargel mit Sauce Hollandaise auf Rauchlachsscheiben,
geröstetem Weißbrot und Bärlauchpesto an Salatbouquet
*Gratinated asparagus with Sauce Hollandaise on smoked salmon slices,
roasted bread and bear's garlic pesto on salad bouquet € 15,00*

Portion Stangenspargel (200g Rohgewicht) mit neuen Kartoffeln und
geschmolzener Butter oder Sauce Hollandaise
Asparagus spears (200g gross weight) with new potatoes and melted butter or Sauce Hollandaise € 14,50

Dazu empfehlen wir Ihnen – In addition we recommend:

Roher und gekochter Schinken
Smoked and boiled ham € 4,50
oder/or
Gebratene Garnelen (3 Stück)
Roasted prawns (3 Pieces) € 9,00
oder/or
Wiener Schnitzel vom Kalb
Escalope "Viennese Style" € 16,00

Dessert

„Dreierlei von Großmutter's Bestem“

Milchreis mit Zimt-Zucker
Waldmeister Götterspeise mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit gerösteten Mandeln
Three kind of Granny's best
*Rice pudding with cinnamon and sugar, sweet woodruff jelly pudding
and chocolate pudding with roasted almonds € 6,50*