

Wochenkarte


Euro

Vorspeisen

hausgebeizter Saibling aus dem Hanfrauch mit Erbsen Limettencreme und Kartoffelrösti 12,00€

Carpaccio vom fränkischen Bio Kohlrabi  mit Wildkräuter Parfait und Pekannuss Pesto 10,00€

Kalbstafelspitz, rosa gegart mit einer Frühlingskräuter Sauce, einem Weichei und Blattsalat 12,00€

vom Frankenwaldhanf: hausgebackenes Hanf Brot, geröstet mit Tomatenbutter und Curry Mango Hummus  6,80€

Hauptgänge


Angus Burger mit handgeschnitzten Pommes Frites 18,70€
(Fleisch vom Angus aus eigener Zucht, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfelscheiben, Coburger Käse, Kürbiskern Creme, Salat, Brioche)

Boeuf a la mode vom Angus (mit Speck, Champignons und Perlzwiebeln) 18,50€
dazu Semmelklöße und Buttergemüse


Saiblingsfilet mit Kartoffel Rösti Kruste gebraten auf Rahm Blattspinat 24,00€

Schrobenhausener Spargel mit Sauce Hollandaise 22,50€
und Kartoffeln aus eigenem Anbau 

mit kleinem Wiener Schnitzel 28,00 €

hausgemachte Schupfnudeln auf Spargel – Kohlrabi – Ragout,  mit Cashew Parmesan und gebratenen BBQ Räuchertofu 15,00€

hausgemachte Gnocchi mit jungem Blattspinat, Mozzarella, Parmesan und Pekannüssen, dazu Marktsalat  17,50€

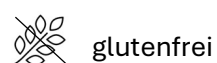
Spargel Ragout im Kräutercrêpe mit Sauce Hollandaise gratiniert 16,50€
dazu Marktsalat 

Frühlings Bowl mit hausgemachten Falafel 15,00€
Salat, Kartoffel Muffin, Spargel, Bärlauch Crêpe, 
Chili Kohlrabi, Chips, Espresso Dinkel, Ei






Dessert

Creme Brûlée mit Himbeer Röster (können wir auch glutenfrei machen) 8,50€

Bitte beachten Sie die Symbol Leiste 



unsere Evergreens

naturtrübe Apfelsaftschorle	0,4l	4,30€
<i>Saft von fränkischen, ökologisch gepflegten Sträuoobstwiesen</i>		
Vorspeisen		
Marktsalat mit gebratenen Pilzen		10,00€
Schrobenhausener Spargelsuppe		6,40€
Frittatensuppe		4,20€
Hauptspeisen		
Wiener Schnitzel aus der Pfanne		21,00€
<i>mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Marktsalat</i>		
Rumpsteak vom Angus		
<i>mit Bratgemüse, Kräuterbutter und Kartoffel Gratin</i>		
<i>(wir braten das Steak auf Wunsch: gut medium, medium oder englisch)</i>		
Cordon Bleu vom fränkischen Strohschwein aus der Pfanne,		21,00€
<i>gefüllt mit fränkischem Schinken und Coburger Käse</i>		
<i>dazu Marktsalat und Kartoffelsalat</i>		
Dessert		
<i>Geeister Cappuccino (Espresso Eisparfait in einer Tasse mit Milchschaum)</i> 		
		4,70€
Mousse au chocolat mit Mangosauce und Tonkabohnen Streusel		8,90€
Schokoladen Parfait auf Müslitaler mit Himbeerröster		6,00€
Veilchen Parfait mit weißer Schokolade, Haiger Wildkirsch Sauce		6,80€

