

# 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

<b>naturtrübe Apfelsaftschorle</b>	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> 		
<i>4,70€</i>		
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€

