

Wochenkarte


Euro

Vorspeisen

Bouillabaisse (Zander Saibling, Garnele) mit Sauce Rouille und Röstbrot 13,80€

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)



Kronfleisch vom Angus im Wurzelsud mit Meerrettich, Butterkartoffeln und grünem Spargel 18,50€

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


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

mit kleinem Wiener Schnitzel 28,00 €

Angus Kalbskotelette vom Grill 34,00 €
mit frischen Morcheln, Frühlingsgemüse und Kartoffel Gratin

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

Ravioli, gefüllt mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten  dazu Parmesanschaum, Pistazien und Marktsalat 17,50€

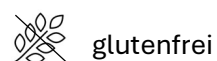
Spargel Ragout im Kräutercrêpe mit Sauce Hollandaise gratiniert dazu Marktsalat  16,50€

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 fränkisch, ökologischen Streuobstwiesen Äpfeln</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>		36,60€
<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		
geeister Cappuccino (Espresso Eisparfait in einer Tasse mit Milchschaum)		4,70€
Mousse au chocolat mit Dattel Kuchen und Mangosauce		6,00€
Veilchen Parfait mit weißer Schokolade, Haiger Wildkirsch Sauce		6,80€
<i>und Sesamhippe</i>		
Mousse au chocolat mit Mangosauce und Tonkabohnen Streusel		8,90€

