

# 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



*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 mit frischen Morcheln, Frühlingsgemüse und Kartoffel Gratin* 34,00 €

*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 Salat, Kartoffel Muffin, Spargel, Bärlauch Crêpe,  Chili Kohlrabi, Chips, Espresso Dinkel, Ei* 15,00€

## Dessert

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



# unsere Evergreens

## Vorspeisen

Marktsalat mit gebratenen Pilzen  10,00€

Schrobenhausener Spargelsuppe  6,40€

Frittatensuppe 4,20€

## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel aus der Pfanne 21,00€  
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Marktsalat

Rumpsteak vom Angus 36,60€  
mit Bratgemüse, Kräuterbutter und Kartoffel Gratin  
( wir braten das Steak auf Wunsch: gut medium, medium oder englisch )

Cordon Bleu vom fränkischen Strohschwein aus der Pfanne, 21,00€  
gefüllt mit fränkischem Schinken und Coburger Käse  
dazu Marktsalat und Kartoffelsalat

## 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€  
und Sesamhippe

Mousse au chocolat mit Mangosauce und Tonkabohnen Streusel 8,90€

