



Bärlauch- & fränkische Spargelspezialitäten

	Preis in €
Vorspeisen:	
Portion Spargelsalat mit Schnittlauch garniert	13,00
Feldsalat mit gebratenen Rotgarnelen in Bärlauchbutter	15,00
Hauptgerichte:	
Gesottener Kalbstafelspitz auf buntem Gemüsebett an Bärlauch- Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln	19,50
Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter und Schnittlauchkartoffeln	15,80
Portion Stangenspargel nach Mailänder Art mit Schinken und Käse überbacken	18,50
Schweineschnitzel gebacken mit Butterspargel und Schnittlauchkartoffeln	22,00
Medaillons vom Truthahn an Bärlauchsauce mit Butterspargel und Schnittlauchkartoffeln	23,50
Filet vom Zander gebraten, an Bärlauchsauce mit Butterspargel und Schnittlauchkartoffeln	28,00
Rumpsteak nach Ihrem Wunsch gebraten mit Kräuterbutter, dazu Butterspargel und Schnittlauchkartoffeln	32,50
Rosa gebratenes Hirschfilet unter der Bärlauchkruste mit sautierten Egerlingen und Kartoffelkrapfen	29,50

Wir verwenden nur fränkischen Spargel aus der Region
von der Familie Gerhard Wölfel, Spargel- und Erdbeerhof in Eckental