

# Hochgenuss von der Stange



## Vorspeisen:

**Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesanblättchen**  
dazu Salatbouquet und Spargelspitzen  
15,90 €

**Variation von der Wachtel**  
mit Wachtelterrinen, Wachtelbrüstchen und Wachtelei,  
auf Kräutersauce und Spargelspitzen, am Salatbouquet 15,90 €

**Hausgeräucherter Lachs im Kräutercrepes,**  
**mit Spargelspitzen,**  
auf Schnittlauchsauce, am Salatbouquet  
15,90 €

## Weinempfehlung zum Spargel

**2021er Homburger Best friends Müller – Thurgau & Riesling**  
Qualitätswein trocken  
von Weingut Blank Homburg  
leichter Wein, besonders geeignet zu Spargel-  
und Fischgerichten

0,2 l 4,80 €  
0,1 l 2,50 €

**2021er Stettener Scheurebe**  
Qualitätswein, halbtrocken Ortswein VDP  
Bio, ökologisch erzeugt DE-Öko-022  
Weingut am Stein, Ludwig Knoll

0,2 l 5,80 €  
0,1 l 3,- €

## Suppe

**Hausgemachte Spargelcremsuppe**  
5,20 €

## Hauptgerichte:

**Portion frischer fränkischer Spargel**  
mit Sauce Hollandaise 13,50 €

**Portion frischer fränkischer Spargel**  
mit Bröselbutter 13,50 €

**Portion lauwarmer Spargelsalat**  
mit frischen Kräutern 13,50 €

## zum Spargel servieren wir Ihnen:

**Rohen oder gekochten Schinken**  
mit Kartoffeln 9,- €

**Schweinefilet in Ei – Parmesan - Hülle**  
mit Kartoffeln 12,90 €

**Kalbsschnitzel „Wiener Art“**  
mit Kartoffeln 14,- €

**Rumpsteak mit Kartoffeln**  
14,20 €

**Zwei gebratene, entbeinte Wachtelbrüstchen**  
mit Kartoffeln 14,20 €

**Rinderfiletsteak mit Parmesankruste**  
und Kartoffeln 19,90 €

**Lachs mit Mandeln gebraten**  
mit Kartoffeln 13,90 €

**Räucherlachscrepes mit Kartoffeln**  
11,20 €

**3 Garnelen im Sesammantel**  
mit Kartoffeln 12,- €