

2016 Weißer Burgunder, trocken

Weingut Meier, 90 Gault-Millau-Punkte, Franken. Ideal in Kombination mit klassischen fränkischen Gerichten. Nussig, cremig, mit einem Hauch von Zitrone und Melisse.


Mineralisch-elegant im Abgang

0,1l 4,20

0,2l 7,90



Diese Gerichte servieren wir bis 17.00 Uhr

 **Spargelcremesuppe mit Croutons** € 4,50
Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen € 4,90

 **Spargelsalat mit Tomatenwürfel, gehacktem Ei und Baguette** € 14,50

 **Baggers drei Stück** mit Apfelmus € 5,00
mit geräuchertem Lachs € 9,30


Sommerblattsalate

mit Schinken ^{1,7,11}, **und Käse**, French – Dressing, dazu Baguette € 8,20


mit Thunfisch mit Balsamico - Dressing, Oliven und Baguette € 8,20

Diese Gerichte servieren wir bis 16.00 Uhr

Bitte beachten Sie unsere Tafel auf der Terrasse mit den Tagesangeboten.

 **Spargel** mit neuen Kartoffeln wahlweise Butter oder Sauce Hollandaise € 14,50
mit kleinem Schweinerücken natur gebraten € 16,90
mit Scheiben vom kalten Krustenschinken € 16,90

 **Kaiserschmarrn** mit Apfelmus € 9,30
kleine Portion als Nachtisch € 5,50

 **Käsespätzle** mit gedünsteten Zwiebeln, würzigem Bergkäse, dazu Blattsalate € 12,00
kleine Portion € 9,40

Putenbrustgeschnetzelt in Curryrahm mit Ananasstücken und Reis € 9,50

Zarter Schweinerücken vom Grill, mit selbstgemachter Kräuterbutter, € 9,90
Pommes Frites und dazu gemischte Blattsalate

Fränkischer Sauerbraten mit Apfelblaukraut und Semmelknödeln € 13,90

Ochsenbrust gesotten mit kleinen Klößen, Meerrettichgemüse, Preiselbeeren € 12,50

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Rieslingsauce dazu neue Kartoffeln und Blattsalate € 14,50

Dessert **Erdbeer – Rhabarber Kompott** mit Vanille Eis und Sahne € 4,70

Kindgericht

Kloß mit Soß € 2,50

Pommes mit Ketchup € 2,50

Schweinerücken gebraten mit Pommes Frites und Ketchup € 4,50