

## Vorspeisen / Salate

€

Gebeiztes Saiblingsfilet

16,-

mit Frankfurter-Kräuter-Terrine

und Spargel-Erbesen-Salat

(

b, c, g, h, i, l)

Lauwarmer Spargelsalat (Rohgewicht 350g)

19,-

mit gehacktem Ei, Schnittlauch und Tomatenwürfeln

(b, c, h, i)

"Blaue Zipfel" aus dem Wurzelsud (2 Stück)

9,50

mit geriebenem Meerrettich und Brot

(aw, ar, ad, ag, fw, g, h, i)

Gebratenes Fischfilet

19,50

an Blattsalaten mit Kernen

(fw, h, i, l)

Gebratene Rinderfiletscheiben

20,50

an Blattsalaten mit Kernen

(fw, h, i)

## Suppen

€

Leberknödelsuppe (aw, b, c, g, h, i)

8,-

Spargelsuppe mit eigener Einlage (b, c, g, i)

8,-

Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger

# Fischgerichte

€

Fische aus unserem Bassin, von der Fischzucht Müller aus Birkenfeld,  
serviert mit Dampfkartoffeln und Salat

Ganze Forelle aus dem Blausud (b, g, h, i, l)	28,-
Ganze Forelle nach Müllerinart (aw, b, h, i, l)	28,-

dazu empfehlen wir:

Portion geriebener Meerrettich	2,-
Portion Sahnemeerrettich <sup>6</sup> (b, i)	3,-
Portion zerlassene Butter (b)	3,-

# Spargelgerichte

€

Fränkischer Stangenspargel (Rohgewicht 500g) vom Spargelhof  
Weilhöfer aus Kolitzheim, serviert mit neuen Kartoffeln (b)

mit Kräuterröhrei von zwei Bio-Eiern (b, n)	28,-
mit einem Paar fränkischen Bratwürsten (g, h, i)	30,50
mit rohem <sup>4</sup> oder gekochten Schinken <sup>4, 8</sup>	31,50
mit einem kleinen Wiener Schnitzel (aw, b, c, l)	32,50
mit einem kleinen Rinderfilet 120g	38,-

dazu empfehlen wir:

Portion zerlassene Butter (b)	3,-
Portion Sauce Hollandaise (b, h, i, n)	3,50

Wir kochen unseren Spargel mit Biss. Wünschen Sie Ihren Spargel weicher,  
verständigen Sie bitte den Service.

## Vegetarische Gerichte

€

Tomaten-Basilikum-Parmesan-Semmelknödel

19,50

mit grünem und weißem Spargelgemüse und Salat

(aw, b, c, g, h, i)

## Fleischgerichte

€

Kalt aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef

33,-

mit Frankfurter Grüner Soße,

Bratkartoffeln und Salat (b, g, h, i)

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale

27,50

mit Kartoffelsalat und Salat (aw, c, d, g, h, i, l)

Gekochter Kalbstafelspitz

27,-

mit Meerrettichsoße<sup>6</sup>, Wirsinggemüse,

Dampfkartoffeln und Preiselbeeren (b, g, h, i)

Ein Paar fränkische Bratwürste

17,-

mit Rotwein-Schalottensoße, Wirsinggemüse

und Dampfkartoffeln (b, g, h, i)

"Blaue Zipfel" aus dem Wurzelsud (4 Stück)

16,-

mit geriebenem Meerrettich und Brot (aw, ar, ad, ag, fw, g, h, i)

Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger

# Desserts

€

Nougat-Mousse	12,50
mit geschmortem Rhabarber in Erdbeermark und Crumble (aw, b, c, i)	
Drei Kugeln Eis	9,-
vom Bauernhof Götz aus Röthlein (b, c, fh, fw,)	
Kleines Gedeck	7,20
Süße Kleinigkeit mit einer Tasse Espresso (x)	
Affogato al caffè	5,80
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso (b, c)	
Drei Stück Käse (100g)	11,50
Coulommier fermier petit - Weichkäse Wildblumenkäse - halbfester Rohmilchkäse Blaue Stunde - Blauschimmelkäse vom Maitre Affineur Waltmann mit Kürbismarmelade und Brot (aw, ar, ad, ag, b, fw, i)	

aw= Weizen / ar= Roggen / ag= Gerste / ah= Hafer / ad= Dinkel / ak= Kamut /  
ahy= Hybridstämme / b= Milch / c= Eier / d= Soja / e= Erdnüsse / fm= Mandeln /  
fh= Haselnuss / fw= Walnuss / fk= Kaschunuss / fp= Pecannuss / fa= Paranuss /  
fi= Pistazie / fma Macadamianuss / fq= Queenslandnuss / g= Sellerie / h= Senf /  
i= Schwefeldioxid & Sulfitel / k= Krebstiere / l= Fisch / m= Sesamsamen / n= Lupine /  
o= Weichtiere / x= Allergene in Absprache mit dem Service

4= konserviert / G= geschwefelt / B= mit Phosphat

Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger