

Vorspeisen / Salate

€

Lachstatar mit Spargel-Mousse	16,50
Radieschen, Erbsen und Kräutersud (b, c, h, i, l)	
Lauwarmer Spargelsalat (Rohgewicht 350g)	19,50
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)	
Gebrautes Fischfilet	19,50
an Blattsalaten mit Kernen (fw, h, i, l)	
Gebraute Rinderfiletscheiben	20,50
an Blattsalaten mit Kernen (fw, h, i)	

Suppen

€

Leberknödelsuppe (aw, b, c, g, h, i)	8,-
Spargelsuppe mit eigener Einlage (b, g, i)	8,-

Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger
Alle Soßen sind glutenfrei

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 Sahnemeerrettich⁶ (b, i) 3,-

Portion zerlassene Butter (b) 3,-

Spargelgerichte

€

Fränkischer Stangenspargel (Rohgewicht 500g) vom Spargelhof
Weilhöfer aus Koltzheim, serviert mit neuen Kartoffeln (b) 22,-

mit Kräuterrührei von zwei Bauernhof-Eiern (b, n) 28,50

mit einem paar fränkischen Bratwürsten (g, h, i) 31,-

mit rohem⁴ oder gekochten Schinken^{4, 8} 32,-

mit einem kleinen Wiener Schnitzel (aw, b, c, l) 33,-

mit einem kleinen Rinderfilet 120g 38,50

dazu empfehlen wir:

Portion zerlassene Butter (b) 3,-

Portion Sauce Hollandaise (b, h, i) 3,50

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

Vegetarische Gerichte €

Bärlauch-Semmelknödel 19,50
mit grünem und weißem Spragelgemüse,
geschmolzenen Kirschtomaten und Salat (aw, b, c, g, h, i)

Fleischgerichte €

Gebratenes Deutsches Urban Beef Rib-Eye (Rohgewicht 200g) 35,-
mit BBQ-Soße, Thymiankartoffeln und Salat (d, g, h, i)

Geschmorte Lammkeule 30,50
mit Rotwein-Schalottensoße, Gemüse
und Bärlauch-Semmelknödel (aw, b, c, d, 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 Meerrettichsoße⁶, Wirsinggemüse,
neuen Kartoffeln und Preiselbeeren (b, g, h, i)

Ein Paar fränkische Bratwürste 17,-
mit Rotwein-Schalottensoße, Wirsinggemüse
und neuen Kartoffeln (b, d, 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
Alle Soßen sind glutenfrei

Desserts

€

Joghurt-Zitronen-Mousse mit in Erdbeermark geschmorten Rhabarber und Schokoladenerde (b, c, i)	13,-
Drei Kugeln Eis vom Bauernhof Götz aus Röhlein (b, c, fh, fw,)	9,-
Kleines Gedeck Süße Kleinigkeit mit einer Tasse Espresso (x)	7,20
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso (b, c)	5,80
Drei Stück Käse (100g) Coulommier fermier petit - Weichkäse Wildblumenkäse - halbfester Rohmilchkäse Blaue Stunde - Blauschimmelkäse vom Maître Affineur Waltmann mit Preiselbeeren und Brot (aw, ar, ad, ag, b, fw, i)	11,50

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 & Sulfite/
k= Krebstiere / l= Fisch / m= Sesamsamen / n= Lupine / o= Weichtiere / x= Allergene in Absprache mit dem Service

4= konserviert / 6= geschwefelt / 8= mit Phosphat

Kleine Portion - wenn möglich - 2,50€ günstiger
Alle Soßen sind glutenfrei