

# Spargelkarte

|   |         |
|---|---------|
| Essenz vom Spargel mit Spargelspitzen .....             | 5,50 €  |
| Spargelcremesuppe mit Riesengarnele .....               | 7,50 €  |
| Salat von grünem und weißem Spargel mit Erdbeeren ..... | 11,50 € |
| Bandnudeln in Bärlauchpesto mit Spargel .....           | 14,50 € |
| Gebratenes Saiblingsfilet auf Spargelrisotto.....       | 19,50 € |

## Fränkischer Spargel

|   |         |
|---|---------|
| Portion fränkischer Spargel mit Kartoffeln<br>Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter ..... | 17,50 € |
| -mit einer Coburger Bratwurst.....  | 19,50 € |
| - nach „polnischer Art“-mit gehacktem Ei, Semmelbrösel und Petersilie.....                    | 19,50 € |
| -mit rohem und gekochtem Schinken .....   | 19,50 € |
| -mit Wiener Schnitzel vom Kalb .....  | 22,50 € |
| -mit Rumpsteak und Kräuterbutter .....  | 27,50 € |

## Dessertschmankerl

|  |        |
|--|--------|
| Topfenknödel gefüllt mit Erdbeeren<br>auf einem Erdbeer - Vanillesüppchen..... | 7,50 € |
|--|--------|

## Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

**Weißburgunder Kabinett, trocken, Weingut Römmert Volkach Franken  
Deutscher Prädikatswein**

Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas hellgelb, im Duft ist er zart und erinnert an leichte Zitrusaromen. Geprägt durch das Weinjahr 2017 zeigt er Rasse und ein interessantes Säurespiel.

0,2l                      7,00 €

## Bier des Monats:

**„Kelleräffla“ der Brauerei Kaiserhof / Kronach im Frankenwald**

Hauptbestandteile unseres Urhell sind bestes Gerstenmalz sowie ein besonderes Caramalz. Mit seiner milden Hopfennote und erfrischendem Geschmack das richtige Bier für die ersten Sonnentage.

(Alc 4,5% - Stammwürze 11,3%)

0,5 l – 3,50 €