

## Tageskarte

Tagessuppe || Vier Euro

Spargel | Hollandaise | Schinken | Kartoffeln || Sechszehn Euro

Putensteak | Rahmkohlrabi | Nudeln || Fünfzehn Euro

Cordon bleu | Schweinelende | Butterkartoffeln || Vierzehn Euro

Lachsfilet | Spargel im Kokosmantel | Mango-Dip | Salat || Zweiundzwanzig Euro

2017 Silvaner Kitzinger Eselsberg

Lichtes Gelb | Quitte | Kernobst | Orangenzesten | filigraner Körper  
präsenre Säure | Frucht im Finish | Kabinett trocken 11,5 % vol  
Weingut Völker, Kitzingen | Franken  
1/8l € 4,00 | 0,75l € 24,00

## Vorspeise

Knödel-Bruschetta | Tomatenragout | Almkäse || Zehn Euro

Spargelsalat | Zucchincarpaccio | Himbeer-Dressing || Zwölf Euro

Bunter Salatteller | French-Dressing || Fünf Euro

Rinderkraftbrühe | Grießnockerl || Sechs Euro

Spargelcremesuppe | Croûtons || Sieben Euro

## Vegetarisch

Bärlauch-Tagliatelle | Tomatenfilets || Dreizehn Euro

Gemüse-Spargel-Wrap | Salat | Löwenzahn-Vinaigrette || Fünfzehn Euro

## Hauptspeise

Zander | Mandelbutter | Gemüse | Röstinchen || Achtzehn Euro

Fisch-Mangold-Lasagne | Grana-Padano || Einundzwanzig Euro

Züricher Geschnetzeltes<sup>1,2,3,9</sup> | Schweinefilet | Röstinchen || Sechszehn Euro

Schweinefilet | Champignonrahm | Spätzle || Neunzehn Euro

Wiener Schnitzel | Kalbsslende | Petersilienkartoffeln || Zwanzig Euro

Filetgrillteller<sup>2,9</sup> | Rind | Schwein | Huhn | Gemüse | Gitterkartoffeln || Neunzehn Euro

Zwiebelrostbraten | Geschmorte Rinderlende | Bohnen | Bratkartoffeln || Zwanzig Euro

## Dessert

Rhabarber-Mandel-Tiramisu im Glas || Sieben Euro

Mousse von Schokolade & Kokos | Ananas-Minz-Ragout || Zwölf Euro

Limetten-Joghurt-Creme | Nektarinen || Elf Euro

Hausgemachtes Mascarponeeis | Erdbeeren || Zehn Euro

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team