

Speisekarte

Wellness und Spargel



Vorspeisen

Salat von gebratenem Spargel
in Balsamicodressing mit Riesengarnelen
€ 12,00



Burrata (Mozzarella mit cremigem Kern)
mit Babytomaten-Spargel-Salat und Brotchips
€ 11,00

Unser Vitello Garnele

zartes Kalbfleisch und gebratene Riesengarnelen mit hausgemachter Wasabimayonnaise
€ 12,00

Suppen

Brühe vom Mastochsen mit Einlage 5,00 €

Cremesuppe von frischem Spargel € 6,00

Hauptgerichte

Maischolle „Finkenwerder Art“
mit geschmelzten Zwiebeln und Speck dazu knusprige Bratkartoffeln
16,00 €

Maischolle mit Kräuterrührei und Shrimps
servieren wir mit Butterkartoffeln
17,00 €

Scheiben vom geschmorten Ochsenbäckchen
auf einem Bett aus buntem Marktgemüse
dazu reichen wir hausgemachte Semmelknödel
18,00 €

Gesottenes Fleisch vom tauberfränkischen Weiderind
mit Frankfurter grüner Sauce und Butterkartoffeln
€ 17,00

Champignon-Spargel-Rahmschnitzel

Schweineschnitzel paniert mit Champignons und frischem Spargel in Rahm
dazu hausgemachte Spätzle
€ 16,00

Zipf's Cordon-Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
Pommes Frites 1.
12,50 €

Kalbsrückensteak und Riesengarnelen

auf einem frisch gerührten Spargel-Perlgrauen-Risotto und Selleriechips
23,00 €

Medaillons vom Maiböckchen

auf buntem Gemüseallerlei in Portweinsauce
als Beilage reichen wir hausgemachte Spätzle
24,00 €

Flugentenbrust rosa gebraten

angerichtet auf einem lauwarmen Spargelsalat mit frischen Kräutern
dazu reichen wir geschmolzene Kartoffeln
20,00 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus

auf einem Salat von gebratenen Kartoffeln mit Frankfurter grüner Sauce
23,00 €

Kotelett vom Iberico Schwein

mit geschmolztem Spargel in einer Kräuterrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle
21,00 €

Aus Fluß und Meer

Filet von der Dorade

auf Spargelgemüse mit frischen Kräutern als Beilage reichen wir Butterkartoffeln
20,00 €

Filet vom Zander auf der Haut gebraten

angerichtet auf feinen Bandnudeln
mit einer leichten Safransauce mit Shrimps
20,00 €

Spargelravioli mit frischem Spargel

im leicht gebundenen Gemüse-Kräuter-Sud und einem bunten Salat

13,00 €

Gebackener Schafskäse

auf Tomatennudeln mit hausgemachtem grünen Pesto und einem Marktsalat

13,00 €

Bunter Salatteller mit gebratenen Spargel-Schinkenröllchen

dazu Baguette

13,00 €

Frisch gebackener Gemüsestrudel

auf Champignon-Kräuterrahm mit Gemüsewürfelchen und einem bunten Salatteller

€ 13,00

Portion Salat vom saisonalen Markt

€ 4,00

Vesper

Rindfleischsalat in Balsamicodressing

mit frischen Zwiebeln, Sonnenblumenkerne und Kürbiskernöl

dazu knusprige Bratkartoffeln 1

10,50 €

Käsevariation mit frischem Landbrot und Feigensenf

€ 9,00

Dessert

Variationen von der Schokolade

mit Mousse au chocolate und Schokoladeneis

8,80 €

Allerlei aus der süßen Küche

lassen sie sich einfach überraschen

8,80 €

Preise incl. Bedienung und 19% MwSt

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00 € weniger vom Preis,

ein Zusatzgedeck berechnen wir mit 2,00 €.

1.) Nitritpökelsalz 2.) Antioxydationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff-BetaCarotin

Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.

Deshalb gibt Ihnen unsere Küche gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.