

## Ostermenü

*Zarter Rapünzchensalat in Apfel-Vinaigrette  
mit Röstspeck und Croûtons*

8,50 €

**oder**

*Klare Kalbs-Bouillon mit  
Einlage und Frühlingskräuter*

7,90 €

**\*\*\***

*Geschmorte Osterlammbraten aus der Keule  
mit zarten Böhnchen und Kartoffelklößen*

27,90 €

**\*\*\***

*Mascarpone-Chocolat mit frischem Erdbeermarmelade & Sahne*

10,90 €

**Unser Menüpreis 39,90 €**

## Feiertagsmenü

*Rahmsüppchen von heimischem Bärlauch & wildem Rucola  
mit Ricotta Tortellini*

8,90 €

**oder**

*Bunter Frühlingsalat in Dillrahmdressing  
mit Butter-Croûtons*

7,90 €

**\*\*\***

*Schweinsmedaillons mit frischem Butterspargel,  
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln*

31,40 €

**oder**

*Gegrilltes Rotbarschfilet auf Dijonsensauce  
mit Sahnelauch, Kaiserschoten und Basmatireis*

26,90 €

**\*\*\***

*Erdbeer-Mascarpone-Parfait & Beeren-Sorbet  
mit frischen Erdbeeren*

11,90 €

**Unser Menüpreis 41,90 €**

## Wein der Woche

**2024 Iphöfer Silvaner Qualitätswein -trocken-**  
*klassischer fränkischer Silvaner, würzige mineralische Note, elegante Frucht,  
tolle Sortentypizität vom fränkischen Spitzenwinzer.*

*Weingut Hans Wirsching, Iphofen/Franken VDP*

0,2l / 7,90 €

