

**Unsere Tagesempfehlung**

Knoblauchbrot - in kleinen Scheiben serviert, da kann jeder mal zugreifen-	3.80
Vitello Tonnato Kalbfleisch an Thunfischsauce mit Kapern und Oliven	8.50
Spargelcremesüppchen mit Sahneküsschen	3.90

**Geschmorte Kalbsschulter á la creme**

mit gebratenen Egerlingen, dazu Kartoffelklöße und Salat vom Büfett  
14.50 (11.50)

**Filetspitzen von Rind und Schwein an Grappasahnesauce**

dazu Marktgemüse und Kartoffel-Sesam-Puffer  
17.90 (14.50)

Weinempfehlung: **Ippesheimer Herrschaftsberg** Silvaner Kabinett Weingut Wellmann  
harmonisch ausgereifter Weißwein mit einem Aroma an Zitrusfrüchten erinnernd  
0,2l 3.90

**Caesarsalat**

Herzen vom Römersalat mit Caesardressing, Parmesan, krossem Speck  
und gebratener Hähnchenbrust, dazu Baguette  
9.50

---

**Spargel-Combi-Teller**

Stangenspargel mit Wacholderschinken, fränkischer Bratwurst - von der Metzgerei Zeller, Linden -  
14.50

**Portion Stangenspargel**

11.90

Zu den Spargelgerichten servieren wir Kartoffeln und wahlweise zerlassene Butter  
oder hausgemachte Sauce Hollandaise

---

und zur Verdauung einen

<b>Frankenwald Geist</b> feines Destillat aus Tannenspitzen, Edelbrennerei Haas	2 cl	4.40
<b>Pfirsichbrand</b> -Gold Medaille- Brennerei Blaufelder	2 cl	4.80

kleiner Preis in Klammern = kleine Portion