

Fronleichnam
Donnerstag, 07. Juni
2012
Brunch
- bitte reservieren -



Aperitif der Woche
Maracuja-Spritz
erfrischend fruchtiger Genuss, mit leicht herber Note
0,1l 3.90

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 Sahnekiässchen	3.90

Portion knusprig gebratenes Spanferkel
an Dunkelbiersauce mit Klößen und Salat vom Büfett
12.80 (9.90)

Bunt gefüllter Krustenbraten
an Dunkelbiersauce mit Kartoffelklößen und
Salat vom Büfett
11.50 (8.80)

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Kartoffelklöße und Salat vom Büfett
8.50 (6.90)

Ofenfrisches Schweineschäufelrle
mit Schwarte gebraten an Dunkelbiersauce mit Klößen und Salat vom Büfett
9.90

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



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

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