

## Unsere Spargelvariationen

Spargelcremesuppe mit viel frischem Spargel

10,50€

Grüner Spargel im Brikteig mit Frankfurter grüner Soße, pochiertem Ei und Wildkräutersalat

18,50€

Spargelsalat von weissem und grünem Spargel mit hausgemachtem Wildschweinschinken

19,50€

\*\*\*\*\*

### Frischer deutscher Stangenspargel.....

mit

-Sauce Hollandaise oder Dinkelschnittlauchsauce,  
neuen Kartoffeln oder Dinkelpfannkühle

22,50€

-mit rohem oder gekochtem Schinken

27,00€

-mit gebratenem Lachsforellenfilet

32,00€

-mit kleinem Schnitzelchen vom Schwein

32,00€

### Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2021er Gerbrunner Hummelberg

Bacchus Kabinett halbtrocken

Weingut Huttner , Gerbrunn, Franken

0,2l 6,50€ 0,75l Flasche 22,00€

Unser Regionales Menu

Grünkernsuppe  
mit Butterklößchen

\*\*\*\*\*

Mörschenhardter Rehnüßchen mit Frühlingsgemüse und  
handgerollten Bubespitzle

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Rhabarber-Parfait  
mit frischen Früchten

49,00€

Was Süßes geht immer.....

Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau  
10,50€

Unser hausgemachtes Eis / Sorbet  
Rhabarber, Erdbeer, Maracuja, Himbeer,  
karamelisertes Walnusseis, Vanille, Schokolade  
Ein Bolle 2,00€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,  
hausgemachtem Vanilleis und frischen Früchten  
9,50€

### Sommerlich leicht

Carpaccio vom Rinderfilet mit  
Rukola und gehobeltem Parmesan 24,00€

Odenwälder Tapasvariation  
Grünkernfalaffeln auf Roter Bete, Wildschweinschinken,  
Wildschweinsalami, Forellenburger im Kürbiskernbun  
21,00€

„Brathering“ von der Watterbacher Lachsforelle mit  
Bratkartoffeln  
22,00€

Kalbstafelspitzterrinen mit Gemüsevinaigrette, kleinem Salat  
und Bratkartoffeln  
24,00€

### Und dann gibt es da noch

Grünkernküchle mit sommerlichem Blattsalat  
und gebratenen Zucchinischeiben 19,50€

Spinatknödel in Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan  
und kleinem Salat 19,50

Bunter Blattsalat mit  
gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme 24,00€

Blaubeernudeln mit  
gebratenen Riesengarnelen und Safransauce 24,00€

Seeteufel im Sesammantel mit rotem Mangold,  
gemischtem Reis und Rieslingsauce  
31,00

„Backhendl deluxe“ von der ausgelösten  
Oberneudorfer Masthuhnkeule  
mit Trüffelmayonnaise und Kartoffelsalat  
26,00€

Argentinisches Roastbeef an buntem Frühlingsgemüse  
mit Rosmarinkartoffel und Rotwein-Schalottensauce  
34,00€