

## *Vorspeisen*

<i>Zart geräucherter Tatar vom Lachs mit Spargelspitzen und grüner Sauce</i>	<i>€ 16</i>
<i>Spargelsalat in Orangen-Dressing mit Frischkäse und Serrano-Schinken</i>	<i>€ 14</i>
<i>Avocado-Mango-Salat mit Büffelmozzarella, Pinienkernen und Rucola</i>	<i>€ 15</i>
<i>Bunter Frühlingssalat mit Walnuss-Dressing, Radieschen Kirschtomaten und Roastbeefscheiben</i>	<i>€ 13</i>

## *Suppen*

<i>Kalte Gurkensuppe mit frischer Minze und Lachs</i>	<i>€ 8</i>
<i>Klare Tomatensuppe mit Rote-Bete-Ravioli</i>	<i>€ 6</i>
<i>Bärlauch-Samtsuppe mit Zanderklößchen und Käsecroutons</i>	<i>€ 7</i>

## *Fisch*

<i>Gebratenes Forellenfilet aus dem Taubertal auf schwarzen Nudeln mit Kaiserschoten und Silvanersauce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Steak vom Gelbflossen-Thunfisch auf Couscous-Salat mit grünem Spargel und Zitronen-Pfeffer-Sauce</i>	<i>€ 26</i>
<i>Mainwaller im Wurzelsud mit frischem Meerrettich und kleinen Kartoffeln</i>	<i>€ 22</i>

## *Fleisch*

<i>Ragout vom Spessart-Reh mit Waldpilzen, Schupfnudeln und Preiselbeeren</i>	<i>€ 16</i>
<i>Fränkischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<i>€ 15</i>
<i>Fränkischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Kalbsschnitzel oder Schinken</i>	<i>€ 26</i>
<i>Geschnetzeltes von der Maispoularde mit Bohnensprossen, Basmatireis und roter Currysauce</i>	<i>€ 20</i>
<i>Salzwiesen-Lammkarree mit Pistazienkruste, Bohnenbukett, Rotweinzwiebeln und Rosmarin-Polenta</i>	<i>€ 28</i>
<i>Schweinefilet im Blätterteig, gefüllt mit Bärlauch, Champignons und Walnüssen auf Portweinsauce</i>	<i>€ 25</i>
<i>Knuspriges Milchferkel (Juvelinschwein) mit Kartoffelstampf, Kohlröllchen und Senfcreme</i>	<i>€ 27</i>

## *Desserts*

<i>Joghurt-Limetten-Mousse auf Erdbeersauce mit Pistazieneis und frischen Erdbeeren</i>	<i>€ 12</i>
<i>Rharbarber-Tiramisu</i>	<i>€ 8</i>
<i>Geeiste Biskuitrolle mit Orangencreme, Grand-Marnier-Sauce mit Orangenfilets</i>	<i>€ 10</i>
<i>Käseteller mit Feigensenf und Trauben</i>	<i>€ 9</i>

### *Unser Drei-Gang-Menü*

*Spargelsalat in Orangen-Dressing mit Frischkäse  
und Serrano-Schinken*

*Ragout vom Spessart-Reh mit Waldpilzen  
Schupfnudeln und Preiselbeeren*

*Rharbarber-Tiramisu*

€ 35

### *Unser vegetarisches Menü*

*Bunter Frühlingssalat mit Walnuss-Dressing, Radieschen  
und Kirschtomaten*

*Kalte Gurkensuppe mit Pastinaken-Chips*

*Falafel mit Hummus auf Tahini-Sauce und  
kleinem buntem Salat*

*Joghurt-Limetten Mousse auf Erdbeersauce mit  
Pistazieneis und frischen Erdbeeren*

€ 38

### *Unser Fünf-Gang-Menü*

*Avocado-Mango-Salat mit Büffelmozzarella,  
Pinienkernen und Rucola*

*Bärlauch-Samtsuppe mit Zanderklößchen und Käsecroutons*

*Gebratenes Forellenfilet aus dem Taubertal auf schwarzen  
Nudeln mit Kaiserschoten und Silvanersauce*

*Salzwiesen-Lammkarree mit Pistazienkruste, Bohnenbukett,  
Rotweinzwiebeln und Rosmarin-Polenta*

*Geeiste Biskuitrolle mit Orangencreme und  
Grand-Marnier-Sauce mit Orangenfilets*

€ 65