

### *Vorspeisen:*

<i>Salat vom grünen und weißem Spargel mit Erdbeeren , Basilikum und Walnüssen</i>	<i>€ 16</i>
<i>Frühlingssalat mit Kirschtomaten und hausgebeiztem Lachs</i>	<i>€ 18</i>
<i>Timbale von Quinoa mit Mangowürfeln und Avocado</i>	<i>€ 18</i>
<i>Spargelflan mit gebratenen Garnelen</i>	<i>€ 20</i>
<i>Carpaccio vom Rind garniert</i>	<i>€ 19</i>

### *Suppen:*

<i>Klare Gemüsebrühe mit kleinen Nudeltaschen</i>	<i>€ 7</i>
<i>Frische Spargelcremesuppe mit gebeiztem Lachs</i>	<i>€ 9</i>
<i>Bärlauchsuppe mit Kefir-Espuma und Croutons</i>	<i>€ 8</i>

### *Fischgerichte:*

<i>Gebratenes Steinbuttfilet auf Erbsenpürre mit Pastinaken und Panko-Kapern-Petersilien Brösel</i>	<i>€ 32</i>
<i>Ganze Maischolle mit Speck und Garnelen, Zwiebeln dazu Kartoffelwürfel mit Tomaten</i>	<i>€ 28</i>
<i>Zanderfilet auf Kartoffelstampf und Fenchel mit Zucchini-scheiben , Beurre Blanc und Lachskaviar</i>	<i>€ 25</i>

### *Fleischgerichte:*

<i>Tafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce und neuen Kartoffeln</i>	€ 19
<i>Entrecote mit Schalotten-Rotweinbutter , Bohnenbukett und Baked Potatoes</i>	€ 32
<i>Schweinelachs gefüllt mit Backobst , knusprigem Blumenkohl , Würfelkartoffeln und Portweinsauce</i>	€ 25
<i>Maishähnchenbrust auf Asiatischen Gemüse-Curry mit Basmatireis</i>	€ 24
<i>Spessart-Rehragout mit Waldpilzen , gefüllter Rotwein- Birne und Schupfnudeln</i>	€ 23

### *Vegetarisch:*

<i>Tagliatelle mit grünem Spargel und limettensauce</i>	€ 17
<i>Timbale von Quinoa mit Mangowürfeln und Avocado</i>	€ 18
<i>Stangenspargel mit neuen Kartoffeln , Parmesankruste und zerlassener Butter</i>	€ 20

### *Desserts:*

<i>Joghurt-Limetten Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren</i>	€ 12
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	€ 7
<i>Erdbeer-Mascarpone Tarte mit frischen Erdbeeren Rharbarbersorbet und weißer Schokolade</i>	€ 12
<i>Käseteller mit Käse vom Biohof Joas mit Trauben und Feigensenf</i>	€ 14

*unser dreigang Menü:*

*Salat vom grünen und weißem Spargel mit  
Erdbeeren , Basilikum und Walnüssen*

\*

*Spessart-Rehragout mit Waldpilzen , Birne und Schupfnudeln*

\*

*Hausgemachtes Eis und Sorbet*

€ 42

\*\*\*\*\*

*unser vegetarisches Menü:*

*Timbale von Quinoa mit Mangowürfeln und  
Avocado*

\*

*Bärlauchsuppe mit Kefir-Espuma und Croutons*

\*

*Tagliatelle mit grünem Spargel und Limettensauce*

\*

*Erdbeer-Mascarpone Tarte mit frischen Erdbeeren  
Rharbarbersorbet und weißer Schokolade*

\*\*\*\*\*

€ 48

*unser fünfgang Menü:*

*Spargelflan mit gebratenen Garnelen*

\*

*Klare Gemüsebrühe mit kleinen Nudeltaschen*

\*

*Gebratenes Steinbuttfilet auf Erbsenpürre mit Pastinaken  
und Panko-Kapern-Petersilien Brösel*

\*

*Schweinelachs gefüllt mit Backobst , knusprigem  
Blumenkohl , Würfelkartoffeln und Portweinsauce*

\*

*Joghurt-Limetten Panna Cotta mit Erdbeersauce  
und frischen Erdbeeren*

\*\*\*\*\*

€ 78