



Spargelgerichte

Mit fränkischem Spargel von Bauer Schneiderwin
aus Unterhaid bei Bamberg

03. Mai bis 13. Juni 2010

**Wir servieren alle Spargelgerichte mit neuen Kartoffeln,
wahlweise flüssige Butter oder Sauce Hollandaise ¹**

- We serve the asparagus with new potatoes,
melted butter or alternativity with hollandaise sauce -

Fränkischer Stangespargel
(Rohgewicht 500g; circa 350g gegart) € 15,00
Franconian asparagus
(raw weight 500 gram; about 350 gram cooked)

Dazu empfehlen wir:

Portion gekochter fränkischer Schinken	€ 5,00
Portion of franconian ham	
Portion roher italienischer Landschinken	€ 5,50
Portion of italian raw ham	
Paniertes Schweinerückenschnitzel	€ 6,90
Breaded pork escalope	
Rinderfiletsteak 160 g	€ 13,50
Filet of beef 160 g	
Gebrautes Bachsaiblingsfilet	€ 8,50
Grilled filet of brook trout	
Gebrautes Zanderfilet	€ 9,00
Grilled filet of pike-perch	

Asparagus officinales (Gemüsespargel) besteht aus durchschnittlich 2,26% Proteinen, 0,31% Fett, 0,47% Kohlenhydraten, 2,80% sonstige stickstofffreien Substanzen, 1,54% Cellulose, 0,57% Phosphor und 92,04% Wasser.

Spargelanbau hat in Franken seit über 100 Jahren Tradition.

Begünstigt durch das abwechslungsreiche Klima und den lehmig-sandigen Boden kommt der fränkische Spargelanbau ohne Fremdheizung aus.

Der fränkische Spargelverband e.V. setzt sich unter anderem für die Interessenvertretung der heimischen Spargelerzeuger ein und erweckte Initiativen zur Stärkung der Position am Markt und der Wettbewerbsfähigkeit.





Kalte Vorspeisen

-cold starters-

Spargelsalat mit gehacktem Ei, Toast und Butter

- Salad of asparagus with minced egg, toast and butter -

€ 9,00

*Parmaschinken auf Spargel-Bärlauchsalat,
an Parmesanflocken, dazu reichen wir Toast und Butter^{1,3}*

- Parma ham on salad of asparagus and wild garlic
with parmesan, toast and butter -

€ 14,50

Suppen

-Soups-

Spargelessenz mit Tomatenwürfeln und gebratenem Spargel

- Clear soup of asparagus with diced tomatoes and fried asparagus -

€ 4,00

Klare Rinderbrühe mit Markklößchen

- Clear beef soup with marrow dumplings -

€ 4,00

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Frühlingslauch

- Creamy soup of asparagus with green leek -

€ 4,50

Warme Vorspeisen und Fischengerichte

-Hot starters and entremets-

Lauwarmer Stangenspargel

mit geräuchertem Lachs an Kräutervinaigrette¹

- Lukewarm asparagus with smoked salmon and herb vinaigrette -

€ 10,50

Gegrillter Stangenspargel

mit Orangen-Pistazien-Salsa

- Grilled asparagus with orange-pistachio-salsa -

€ 10,50





Salate

- Salads -

Kleiner oder großer Salat vom Buffet mit Dressing Ihrer Wahl⁴

*- Small or large salad plate from the buffet
with dressing of your choice -*

€ 4,00 / 7,80

*Bunter Frühlingssalat an einem hausgemachten Kräuterrahmdressing,
mit gebackenen Kartoffeltaschen und gerösteten Sonnenblumenkernen^{1,2}*

*- Large salad of the season with homemade herb dressing,
fried potatoe ravioli and roasted sunflower seeds -*

€ 13,00

Hauptgerichte

- Main courses -

*Mit Tomate und Mozzarella überbackene Hähnchenbrust
auf Basilikumsauce und Gnocchi*

*- Chicken breast gratinated with tomatoes and mozzarella,
served on a basilsauce and gnocchi -*

€ 14,00

*Rosa gebratenes Rinderrückensteak an
Kräuterbutter und Basilikum-Zwiebeln, dazu Kartoffelecken*

- Fried rumpsteak with herb butter and balsamico-onions, served with potatoe wedges -

€ 17,00

*In Frankenwein pochiertes Bachsaiblingsfilet
auf Gemüsestreifen, in Bärlauchsauce, dazu Tagliatelle*

*- With franconian wine poached filet of salmon
on stripes of vegetables in wild garlic sauce with noodles -*

€ 13,50

*Forelle Müllerin aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet*

*- Trout meunière from the Hopfenmühle Bad Staffelstein
with boiled potatoes and a salad plate from the buffet -*

€ 15,00

Vegetarische Gerichte

*Mit Spargel gefüllte Nudeltaschen, geschwenkt in Olivenöl,
abgerundet mit Bärlauchpesto*

- Noodles stuffed with asparagus, and pesto of wild garlic -

€ 9,00

Spargelrisotto mit Tomatenwürfeln und frittiertem Rucola

- Asparagus-risotto with diced of tomatoes and deep-fried rucicola -

€ 10,00





Dessert & Eis

- Desserts & sundaes -

Erdbeersalat mit Spargel und Grapefruitsorbet
- Salad of strawberries with asparagus and grapefruit sherbet -

€ 7,00

Vanillemousse mit Rhabarberkompott und frischer Minze
- Vanilla mousse with stewed rhubarb and fresh mint -

€ 7,00

Für Entschlackung

Kalter Spargelsud mit Reiferdbeere
(Kurgeeignet)
- For purification
asparagus bouillon with strawberries (cure able) -

€ 3,00

Unsere Klassiker

- The „basics“ -

Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis ^{3/4/5/6} € 4,50

- Iced coffee with a ball of vanilla ice cream -

Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis ^{3/4/5/6} € 4,50

- Iced chocolate with a ball of vanilla ice cream -

Kugel Langnese Eis ^{3/4/5/6} € 1,50

- Ball of "langnese" ice cream -

Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wahl ^{3/4/5/6} € 4,00

- Three ice cream balls your choice -

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne ^{3/4/5/6} € 4,90

- Three ice cream balls your choice with whipped cream -

...und zum Verfeinern Ihrer Eisbecher

- Our sundae toppings -

**Schokoladensauce, Caramelsauce,
Erdbeersauce oder Eierlikör** je Topping € 1,00

- Chocolate-, caramel-, strawberry- or
egg-liqueur topping -

per topping

**Banane, Fruchtsalat oder
heiße Himbeeren (je ca. 150 g)** je Topping € 2,00

- Banana, fruit salad or
heated rasperrys (app. 150 g per topping) -

per topping

