



# Wochenkarte

**Prosecco** mit Bio-**Holunderblütensirup** 0,1 l.....3,90 €  
**Hauswein** rot (Merlot) oder weiß (Pinot Grigio).....  
.....jeweils 0,2 l für 4 € // 0,5 l für 9,50 € // 1 l für 18 €



## **Spargelcrostini mit Kapern**

Geröstetes Weißbrot mit einer Crème aus fränkischem Spargel, etwas Butter,  
hausgemachtem Gemüsefond, Bio-Orangenschale und Kapern.....5,50 €  
.....vegetarisch

## **Bucatini mit Walnuss-Bärlauchpesto**

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus gerösteten Walnüssen,  
Bio-Bärlauch, Raps- und Olivenöl, dazu frisch geriebener Parmesan.....8,90 €  
.....vegetarisch

## **Gefüllte Zucchini mit Quinoa, Champignons und Rosinenschmand**

Zucchini, gefüllt mit Bio-Fair-Trade-Quinoa, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch,  
Oregano und getrockneten Tomaten, dazu ein Klecks Schmand mit Rosinen .....11,90 €  
.....vegetarisch

## **Salat mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse**

Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette, Kirschtomaten, Gurken, Paprika und Karotten, dazu  
gebratener grüner Spargel und Ziegenfrischkäse.....10,90 €  
.....vegetarisch

## **Schmorhuhn mit Rosmarin, Zitrone und Oliven**

Freiland-Hühnerschlegel mit Olivenöl, hausgemachtem Gefügelnd, Weißwein und  
Kartoffeln geschmort, mit Rosmarin, Zitronenschale und -saft und grünen Oliven. 14,90 €  
.....

## **Erdbeeren mit karamellisiertem Joghurt**

Fränkische Erdbeeren, griechischer Joghurt und brauner Rohrzucker.....5,80 €

**Fränkische Obstbrände**