

Unser Küchenchef empfiehlt


Suppen

Tagessuppe	4,50 €
Spargelcremesuppe 	4,50 €

Vorspeise

Bunter Spargelsalat mit gekochtem Schinken	14,50 €
---	---------

Hauptgerichte

Penne mit Spargel und Kirschtomaten  in Mascarponeorangensoße mit Basilikum	16,50 €
---	---------

Schweinekrustenbraten vom Wammerl in Unertl-Biersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat	12,80 €
--	---------

Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter und neuen Kartoffeln, dazu wahlweise...	15,50 €
---	---------

...gemischter Schinken	16,50 €
...Lachssteak	19,50 €
...Wiener Schnitzel	22,50 €

Zanderfilet auf Spargelragout und Kräuterkartoffeln	19,80 €
--	---------

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis	6,50 €
-------------------------------------	--------

Unsere Weinempfehlung für Sie:

Rödelseer Küchenmeister	0,25 l	6,50 €
Silvaner, Spätlese, trocken, Franken Silbermedaille, Gebietswinzer Franken	0,75 l	19,00 €
Shiraz	0,25 l	7,80 €
trocken, Limestone Coast	0,75 l	23,50 €

Our chef recommend

Soup

Soup of the day	4,50 €
Asparagus cream soup 	4,50 €

Starter

Salad of asparagus with ham	14,50 €
--------------------------------	---------

Main Course

Penne with asparagus and cherry-tomatoes  with mascarpone-orange-sauce and basil	16,50 €
--	---------

Crispy roasted pork (from belly) in "Unertl"-beer sauce with potato dumplings and bavarian coleslaw	12,80 €
--	---------

German white asparagus with sauce hollandaise or butter and new potatoes, with...	15,50 €
--	---------

... mixed ham	16,50 €
... steak of salmon	19,50 €
... Wiener Schnitzel	22,50 €

Filet of zander on ragout of asparagus and herbal potatoes	19,80 €
---	---------

Dessert

Marinated strawberry and vanilla ice cream	6,50 €
--	--------

Our wine recommendation for you:

Rödelseer Küchenmeister	0,25 l	6,50 €
Silvaner, late vintage, dry, Franken	0,75 l	19,00 €
Shiraz	0,25 l	7,80 €
dry, Limestone Coast	0,75 l	23,50 €