



Menü des Monats

*Maibock trifft Spargel*

Vorspeise

*Grüner Spargel in Olivenöl gebraten und mit Bio-Ziegencamembert überbacken, dazu feiner Wildschinken aus eigener Herstellung*

. . .

Hauptgericht

*Gebratene Maibockmedaillons mit Stangenspargel, Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln*

. . .

Dessert

*Frische Erdbeeren vom Biolandhof mit Vanillesabayon*

*Preis 31,- €*

*dazu empfehlen wir:*

*Castell Riesling trocken, 2012  
Fürstlich Castell'sches Domänenamt,  
Castell Franken*

*0,2l 4,50 €*

