

# TAGESEMPFELUNGEN

## Apéritif

<b>6cl Jerez on the Rocks</b>	14
Carlos I, Vermouth Rosso & Airone Rosso von Poli	
<b>0,15l ODE-Ruby-Wood-&amp;-Tonic</b>	11

## Vorspeisen & Suppe

<b>Wildfanggarnelen in Tempura-Teig gebacken</b>	23
Wasabi Crème   Avocado   Wildkräutersalat	
<b>Lauwarmer Spargelsalat</b>	18
Pecorino   Erdbeeren   grüner Pfeffer	
<b>Spargelsuppe &amp; Bärlauch</b>	10

## Hauptgänge

<b>Deutscher Spargel</b>	26
Sauce Hollandaise   Kartoffeln	
+ <b>Kalbsschnitzel</b>	+ 20
+ <b>Lammrücken</b>	+ 25
+ <b>Filet Zander oder Dorade</b>	+ 18
+ <b>Kalbsfilet</b> (ca. 120g Rohgewicht)	+ 25
+ <b>Rinderfilet</b> (ca. 120g Rohgewicht)	+ 25

<b>Filet von der Dorade</b>	28
Caponata-Gemüse   Risoleekartoffeln	
<b>Ribeye Steak</b>	38
leicht gebratener Rucola   Risoleekartoffeln	

## Korrespondierender Wein

**2023 Silvaner** 11  
**Iphöfer Kalb** 1G®  
Weingut Hans Wirsching  
Franken