

fränkische Leberknödelsuppe	€ 3,60	hausgebeizter Bärlauchlachs an mariniertem Spargel	€ 12,50
Spargelcremesuppe	€ 4,75	Seidmannsdorfer Karpfen oder Forelle „Blau“, gebacken oder Müllerin Art mit Beilage und Sahnemeerrettich	€ 12,80
Terrine von Hummerkrabben und Spargel an feinem Salatbukett mit Butterkartoffeln	€12,80	schottisches Lachsfilet in Weißweinsöße mit Butterreis und Salaten	€ 18,00
Vegane Spargelsülze mit Wasabidip und Falaffel	€ 9,90	gegrilltes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 18,50
$\frac{1}{2}$ Pfund Spargel	€ 13,60	knusprige Gänsebrust mit Klößen und Rotkohl	€ 14,20
1 Pfund Spargel	€ 16,90	Rinderroulade mit Klößen und Salaten	€ 10,80
Portion Spargel mit Schnitzel „Wiener Art“	€ 16,40	Sauerbraten nach Ellas Rezept mit Klößen und Salaten*	€ 10,40
mit hausgemachtem Rinderschinken	€ 16,50	kross gebratenes Schweinsschäufele mit Klößen und Wirsing	€ 9,80
mit hausgemachten Wildbratwürsten	€ 16,50	Wildragout aus heimischer Jagd mit Williamskartoffeln und Rotkohl	14,20
mit gebratenem Doradenfilet	€ 18,80	geschmorte Ochsenbacken in Kreuzkümmeljus mit Polentatalern und Salaten	€ 15,20
unsere Spargelgerichte servieren wir mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter			
Meeresfrüchtesalat in Glas mit Buttersoße	€ 9,20		
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Buttersoße	€ 6,40		

Alle mit Stern gekennzeichneten Speisen servieren wir auch als kleine Portion bei 2,00 € Preisnachlass

Sollten Sie an Allergien, bzw. Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte darauf an. Wir informieren Sie gerne.

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Marktgemüse € 19,80	Kochkäsebrot € 3,80
Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites und Salaten* € 10,20	Salat von der Münchner Weißwurst in süßem Senfdressing mit Butter und Bauernbrot € 6,40
Putensteak mit Bärlauch, Tomate und Mozzarella überbacken auf Kartoffelpuffer € 12,80	Portion Weißer Käs´ mit Bauernbrot € 4,80
Roses Low-Carb-Burger an Rohkostsalaten € 10,80	fränkische Brotzeit aus eigener Manufaktur € 8,80
der Rose-Burger mit Kartoffelecken € 8,80	gemischtes Eis mit Sahne € 5,20
gekochtes Rindfleisch mit Salzkartoffeln und Wirsing € 9,80	marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne € 5,50
Hackfleischklößchen mit Rotkohl und Salzkartoffeln € 7,50	Panna Cotta mit zweierlei Soßen € 5,20
gebratene, hausgemachte Wildkrakauer in Zwiebelbrüh mit Kartoffelstampf € 7,50	hausgemachtes Schokoladentarteparfait auf zweierlei Fruchtspiegeln € 5,50
gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast € 6,40	Mousse au chocolate schwarz und weiß mit marinierten Erdbeeren € 5,50
Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot € 6,20	Salat von frischen Früchten mit Cassissorbet € 5,50
Hausgemachte Sülze mit Musik und Bratkartoffeln € 5,80	Cafe Affogato € 2,95
Salat von Kuhkäs´ und Radieschen mit Butter und Bauernbrot € 6,40	Eiskaffee mit Vanilleeis € 4,90

WIR ORGANISIEREN IHRE PARTY.....

GANZ EGAL OB HOCHZEIT, GEBURTSTAG ODER TAUFEN. BESPRECHEN SIE MIT UNS IHRE WÜNSCHE UND WIR PLANEN ZUSAMMEN EIN TOLLES EVENT,
HIER BEI UNS IM HAUS ODER ALS CATERING IN IHREN RÄUMEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH VERFÜGEN WIR AUCH ÜBER DIE NÖTIGE TAGUNGSTECHNIK FÜR IHR SEMINAR ODER SCHULUNG