



*Als das Anwesen 2005 verkauft wurde, verwirklichten Sylvia und Roland Kuch ihren Traum.  
In aufwendigen Renovierungs- und Umbauarbeiten erhielten sie zwar den Charakter des Gebäudes, gestalteten  
jedoch die Räumlichkeiten gleichzeitig in ein gemütliches Hotel und feinem Restaurant um:*

*„Die Bank für Ihren Genuss“*

## Unsere Aperitif Empfehlung

Holunder Prosecco Prosecco mit Saft von der Holunderblüte	0,1l	3,70 €
Wilde australische Hibiskusblüte mit Frankensekt aufgegossen	0,1l	4,70 €

## Vorspeisen

Sülze vom Kalbstafelspitz  
mit Salatstrauß im Himbeervinaigrette  
Butterrose und Stangenweißbrot 7,80 €

Lauwarmer Spargelsalat  
mit Hummer aus dem Westatlantik und Stangenweißbrot 12,50 €

## Suppen

Bärlauchschaumsuppe mit Sahnhaube 3,90 €

## Salat

Bunter Salat in feiner Himbeervinaigrette  
mit Rinderstreifen Diabolo und zwei Riesengarnelen  
in Knoblauchbutter, dazu Stangenweißbrot 14,20 €

## Vegetarisch

weißer und grüner Spargel  
mit Tagliatelle, Bärlauchtomaten und Parmesanflocken 12,60 €

Lasagne von Ratatouille mit Tomatensoße 10,50 €

*Am 13. Mai ist Muttertag.*

*An diesem Tag halten wir ein paar  
tolle Überraschungen für Mütter bereit.*



*Verwöhnen doch auch Sie Ihre Mutter an diesem Tag mit einem Restaurantbesuch.*

## Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Röstkartoffeln und Marktsalat 15,70 €

Rumpsteak vom deutschen Jungbullen 200 Gramm  
mit kräftiger Rotweinjus, dazu Kräuterbutter,  
Röstitaler und Speckbohnen 18,20 €

Rhöner Schweinefilet  
auf tomatisiertem Spargel, dazu Kartoffeltaler 15,20 €

**Dazu unsere Weinempfehlung:**

**2009er Rivaner, trocken, ObA  
Privatkellerei Johannes Deppisch  
Marktheidenfeld**

**0,25 ltr. 3,90 €  
Bocksbeutel 0,75 ltr. 11,50 €**



Norwegischer Fjordlachs in feiner Hummerrahmsoße  
dazu Bärlauchrisotto und Salat 16,80 €

Schweineschnitzel nach Wiener Art  
mit Pommes frites und Salat 8,90 €

Schweinerückensteak mit Champignons in Rahm  
dazu Schweinfurter Mehlspatzen und Salat 10,20 €

Lammrückenfilet rosa gebraten, mit herzhaften Thymian  
auf Ratatouille, mit Maccairekartoffeln 22,80 €

Poulardenbrust in Butter gebraten  
mit Stangenspargel belegt, mit Holländischer Soße überbacken  
und dazu neuen Kartoffeln 14,20 €

## Dessert

grünes Spargeleis  
mit mille feuille von weißer Schokolade und Erdbeeren 5,20 €

Rhabarbersülze im Glas  
mit Erdbeerhalbgefrorenem 4,80 €

# Essen mit Köpfchen...

Spargel aus Franken von der Familie Götz aus Röthlein

Spargelterriner, weiß-grün mit feinem Parmaschinken 10,20 €

Spargelrahmsuppe mit Spargelstücken  
und gekochten Schinkenstreifen 4,60 €

Spargelbrühe mit Bärlauchnocken 3,50 €

Zu unseren Vorspeisen und Suppen reichen wir Ihnen frisches  
Steinofenbaguette.

## Spargel satt!

Fränkischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln  
und zerlassener Butter oder Holländischer Soße 13,90 €

Dazu empfehlen wir:

1 Portion gekochter Hinterschinken 4,80 €

Kräuterrührei 3,50 €

1 Paar Bauernbratwürste 4,50 €

Schweineschnitzel 5,20 €

Putensteak 200 Gramm 4,90 €

Kalbsteak 200 Gramm 9,90 €

Rumpsteak 200 Gramm 10,50 €

6 Riesengarnelen 9,60 €

Norwegischer Fjordlachs 8,80 €

