



## SPARGELMENÜ

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl und gerösteten Sonnenblumenkerne 7; 13

14

\*\*\*

Kartoffel-Spargelragout mit gebratener Lachsforelle vom Forellengut Herzberger,  
eingelegten Radieschen und Liebstöckel 3; 4; 7; 10; 13

32

\*\*\*

Duett vom Rhabarber und Erdbeere  
mit Mascarpone Eis und Schokoladenknusper 1; 2; 4; 7; 13

14



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.



## KLEINE SPARGELKARTE

Knackiger Spargelsalat mit gehacktem Ei, Schnittlauch und Radieschen 1; 10	17
Spargel-Morchel Quiche mit Frankfurter Grünen Kräuter und eingelegtem Gemüse 1; 4; 7; 10; 13	17
Portion Weiterstätter Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 1; 7; 13	28
Dazu servieren wir Ihnen gerne:	
Auswahl von geräuchertem und gekochtem Schinken von der Metzgerei Glasstetter	12
Kleines Wiener Schnitzel	14
Gebratener Kabeljau	14
Rinderfilet (120gr.) von der Metzgerei Glasstetter	18



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.



## UNSERE PARTNER & PRODUZENTEN

### BECKABECK

Wir beim BeckaBeck verwenden für unsere Teige nur die besten BIO Zutaten. Das BIO-Getreide, vor allem alte, ursprüngliche Getreidesorten von der Schwäbischen Alb, werden von ausgewählten Landwirten angebaut. Die Zutaten kommen fast ausschließlich von Partnern aus der Region. Außer den Zutaten gibt es noch eine weitere ebenso wichtige Zutat für das beste Brot... Zeit. Zeit, die wir unseren Teigen geben, um zu ruhen und zu reifen. So können sich die Aromen voll entfalten, das Brot ist nachweislich bekömmlicher.

### DEUTSCHESEE

Um Genießer glücklich zu machen, setzen wir bei Deutsche See auf einzigartige Qualität und absolute Frische. Das beginnt mit unserem Einkauf, der auf der ganzen Welt unterwegs ist, um Partner zu finden, denen Nachhaltigkeit genauso am Herzen liegt wie uns. Unser Qualitätsmanagement sorgt für frische und hochwertige Produkte – vom Züchter bis zum Kunden.

### MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

Die Liebe zum Käse wurde Volker Waltmann in die Wiege gelegt. Sein Vater Gerhard Waltmann betrieb jahrelang in Erlangen einen kleinen, aber feinen Käsehandel. Er war der erste deutsche Mâitre Fromager. Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des 'Affinierens' ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum.

### METZGEREI GLASSTETTER

"Geschmack mit Tradition" - ein Motto, nicht nur für renommierte Köche unserer Region, sondern sicher auch für uns. Die Zubereitung der Gerichte muss nicht kompliziert sein, Hauptsache, die Zutaten sind von bester Qualität. Für uns ist es deshalb eine Selbstverständlichkeit, für unsere Kunden nur beste Qualität bereit zu halten.

### ORIGINAL BEANS

Bei Original Beans verfolgen wir die Mission, die Welt auf den Geschmack für Naturschutz zu bringen. Denn wir glauben, dass die Verwendung der seltensten Kakaosorten der Welt ein wirksamer Weg ist, um die heutige Kultur von Schokoladenkonsum, Essen und Luxus zu verändern.

Seit 2008 durchstreift unser Bean Team die entlegensten Regenwälder der Erde auf der Suche nach den seltensten Kakaosorten – den "Original Beans". Jede unsere Bohnen erzählt eine eigene Geschichte. Wir laden Dich ein, sie dir alle auf der Zunge zergehen zu lassen. Darüber hinaus, um die seltenen Kakaobohnen und ihre Ursprungswälder zu erhalten, lassen wir für jede verkaufte Tafel Schokolade einen Baum wachsen.



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.



Bitte beachten Sie die Zutaten die Allergien & Unverträglichkeiten auslösen können:

- 1 Eier aller Geflügel- und Vogelarten
- 2 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/l oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

\* Bitte erfragen Sie die Zutaten



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.