



# Empfehlungen

vom 30. April bis 17. Mai 2026

## Aperitif Empfehlung „Rhabarber-Holunder-Spritz“ (Su,1)

Holundersirup, Rhabarbersaft, Prosecco, Soda, Eis, Minze 0,25 ltr. 6,80 Euro

## alkoholfrei

Martini Floreale alkoholfrei, Tonic Water, Orangensaft auf Eis und Minze 6,50 Euro

## Wein Empfehlung „weiß“, Weingut Bretz, Rheinhessen (Su), Deutscher Qualitätswein

2024 Sauvignon Blanc, Bechtholdsheimer Petersberg, trocken ausgebaut 0,2 ltr. 6,80 Euro

## Schnaps danach

Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** oder Alte **Birne** oder Alte **Himbeere** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

## Vorspeise (Ei, Wz, M)

marinierter Knoblauchsländer Spargelsalat (aus Poppenreuth)  
mit Mozzarella Balls, kleinen Tomaten, Radieschen, gehacktem Ei 16,90 Euro

3-erlei Creme-Aufstrich mit Rustico Baguette  
Ei-Bärlauch, Tomaten-Oliven-Frischkäse, Anti Pasti-Mascarpone 9,50 Euro

## Suppe (Su, M, Sel, Wz)

Cremesuppe von Erbsen und fränkischen Bärlauch  
mit geräucherten Mandeln, Tahin-Schaum (Sesam), Sesam-Öl 6,90 Euro

## Salat-Bowl

bunte Salatbowl mit Kichererbsen, Balsamico Dressing pikant marinierter Bulgur  
Avocado, Melone, Mais, rote Bohnen, Paprika, Tomaten, Gurken, Weißbrot 16,90 Euro

## Von der Scholle (Su, F.M, Ei, Wz)

Ganze Mais Scholle nach „Müllerin Art“ gebraten, Apfel-Sahneerrettich, geklärte Butter  
dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller 22,50 Euro

## vom Matjes Hering (F.M)

Drei Matjes Filet vom Hering „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurken  
dazu Salzkartoffeln und marinierter Rote-Bete-Salat 16,20 Euro

## vom Hähnchen (Ei, M, Wz, Sel, Sul)

Curry-Hähnchenbrust vom Grill, pikante Ingwer-Kokos-Soße 19,50 Euro  
dazu Basmati Duftreis und gerösteter Sesam-Blumenkohl

## vom Argentinischen Rind (M, Wz, Sel, Ei)

Paillard vom Rinderhüft-Steak (sehr dünne Scheiben), Bärlauch-Zitronen-Butter  
kräftige Rotweinsauce, dazu Teller Rösti und Prinzessbohnen 24,90 Euro

## Schäfers „Big Beef Burger“ im hellen Brioche Bun (Wz, Ei, Sel, M)

Selbstgemachter Rinder Burger-Patty mit Mozzarella Käse  
Ingwer-Maiskorn-Cream, knuspriger Speckscheibe, gekochtem Ei  
pikante Burger Soße, Lollo Rosso, Zwiebeln, Salatgurke, Essiggurke  
frittierte Kartoffel Wedges, Bärlauch-Sauerrahm-Dip 18,90 Euro

## vom Schwein (M, Wz)

grobe fränkische Bärlauch Bratwürste aus eigener Metzgerei  
mit Süßkartoffel-Kürbis-Knusperzwiebel-Püree 3 Stück 12,90 Euro 2 Stück 10,90 Euro

## Dessert Empfehlung (Su, Wz, Ei, Ma)

Windbeutel mit Milchmädchen-Buttercreme gefüllt  
Salat von Erdbeeren, Mango und Ananas mit Gewürz-Läuterzucker mariniert  
selbstgemachtes Rhabarber-Joghurt-Eis 9,90 Euro

