

SPARGELKARTE

WEINEMPFEHLUNG

Sommerach – Q.b.A. Müller- Thurgau
Franken-Weingut Winz Keller Sommerach
-fruchtiger Wein

Bocksbeutel 0,25 l 7,00 €
Bocksbeutel 0,75 l 21,00 €

TAGESKARTE 06.04.2018



Kleine „Bayrische Fischsuppe“ 6,90 €
geröstete Filets von Zander, Forelle, Saibling |
Fisch-Bouillon

FISCHE VON DEM TEGERNSEE

Gebratenes Saiblingsfilet 18,00 €
Blattspinat | geschmolzene Kirschtomaten |
Röstitaler

Lachs-Forellenfilet von der Grillplatte 17,90 €
grüner Spargel | Kerbel-Hollandaise |
Petersilienkartoffeln

„Bayrische Fischsuppe“ 14,00 €
Filets von Zander, Forelle, Saibling |
Fisch-Bouillon | Fenchel | Champignons |
Stangenweißbrot vom Grill

Frisches Goldbarschfilet – gebacken 17,50 €
Kartoffel-Gurkensalat | Remouladensauce

Gebratenes Lachsfilet 24,50 €
Kerbelsauce | 2 Stangen weißer Spargel |
Petersilienkartoffeln

Waller „Franziskaner Art“ 26,50 €
Wurzelsud | Senfsauce |
Apfelmeerrettich | Salzkartoffeln

DESSERT

Crème brûlée 5,90 €
Beeren | Minze

Liebe Franziskaner-Gäste,
wir beziehen ausschließlich bayerischen Spargel aus den
Regionen Schrobenhausen, Abensberg und Gäuboden.

Aufgeschäumte Spargelcrèmesuppe 6,50 €
Kerbelpesto | weiße Spargelstücke

Marinierter Stangenspargel 15,00 €
Rucola-Tomatensalat | Erdnusskerne

FRISCHER STANGENSARGEL 22,00 €

bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud vakuum
gegart mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

wahlweise zum Spargel:

mit zart gekochtem Prosciutto Cotto di Alta **8,00 €**
mit San Daniele Schinken **9,00 €**
mit fangfrischem Zanderfilet vom Grill **10,00 €**
mit kleinem Wiener Schnitzel **11,00 €**

Weißer & grüner Stangenspargel 15,00 €
Tagliatelle | leichte Bavaria-Blue-Sauce |
bunte Gemüsechips

Franziskaner Leberkäs trifft Spargel 19,00 €
süße Senfhollandaise | Brezen-Butter-Gröstl

Schweinebraten - 12 Stunden gegart 19,00 €
grüner Stangenspargel | Chili- Semmelknödel