

SPARGELKARTE

WEINEMPFEHLUNG

EINE WEINSCHORLE IST DIE PERFEKTE ERFRISCHUNG AN EINEN APRIL TAG

Weinschorle

Grüner Veltliner mit spritzigem Wasser

0,4 l zu 5,80 €

Die ideale Mischung: 50% Wein und 50% Wasser

TAGESKARTE 18.04.2018

APERITIFEMPFEHLUNG

GENIEßEN SIE VORAB EIN APERITIF

Aperol „spritze“ mit Orange

Aperol, Prosecco, Soda

6,70 €

Hugo mit frischer Minze

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda

6,70 €

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 STANGENSPARGEL 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

BAYRISCHES SUPERFOOD

Pikanter Wellness-Eintopf 12,50 €

Koriander | Ingwer | Limette | Chili
Tafelspitzwürfel | Glasnudeln
als kleine Portion

7,50 €

Frischer Grünkohl - Smoothie 5,90 €

Orange | Mango | Ingwer

Natur Joghurt | Heidelbeeren 7,90 €

Chia-Samen | Erdnüsse

Avocadospalten 11,90 €

Granatapfel | Wildkräuter | Olivenöl
Meersalz | Kidney- Bohnen | Kresse

Bio Quinoa 11,90 €

Rote Paprika | Mangold | Kirschtomaten
Kresse | Ingwer-Sauerrahmdip

Gerösteter Brokkoli | Olivenöl 12,00 €

Heidelbeeren | Bio Quinoa | Ingwerdip

Spaghetti | Avocadowürfel | Mangold 11,90 €

scharfe Tomatensauce | Sprossen

DESSERT

Crème brûlée 5,90 €

Beeren | Minze