

Ostersamstag-Schmankerl

Sonnenhofer Fischgrillteller 23,90

Filets vom Zander, Steinbeißer und heimischer Lachsforelle
in Butter gebraten auf Spitzkohlgemüse dazu Petersilienkartoffeln



fränkischer Karfreitags Fischburger 16,90

Hausgemachte Fisch-Pattys von Karpfen und Lachsforelle frisch vom Grill
mit Wildkräutermayo, Cheddar-Käse, Rucola, Remoulade, Radieschen
und gebackene Onionrings im Laugen Bun dazu rustikale Pommes

Zweierlei vom Wildschwein aus heimischer Jagd 22,50

Geschmortes Wildschweinhäxla und Wildschweinbraten an Thymian-Wildrahmsoße
dazu knuspriger Wildschinken, Klöß_{2,4,8} Blaukraut & Preiselbeeren

Oster-Festtagsbraten vom Lamm aus Gräfenenthal 22,90

Lammbrust gefüllt mit Spargel, Bärlauch & Lamm-Herz an feiner Rahmsoße dazu Klöß_{2,4,8}

Frischer fränkischer Spargel



fränkischer Spargelsalat in Wildkräutervinaigrette dazu Baguette 16,90

Portion fränkischer Spargel mit Hollandaise 16,50 (als Beilage oder Vorspeise)

Spargel pur ½ Pfund Spargel mit Hollandaise & Salzkartoffeln 19,90

½ Pfund frischer Spargel mit Hollandaise & Salzkartoffeln...

...dazu schlankes Sonnenhof Schnitzel 27,90 // großes Sonnenhof Schnitzel 32,50

...dazu paniertes Putenschnitzel 33,90

...dazu gekochter Schinken_{3,4,5} 24,90

...dazu Zanderfilet vom Grill 33,90

...dazu rosa gebratene Schweinelendchen vom Grill 32,90

Spargel Satt 31,90

1 Pfund Spargel zum Sattessen mit Salzkartoffeln & Hollandaise

½ Pfund Spargel paniert 21,90

panierte, goldbraun ausgebackene Spargelstangen mit Kartoffelsalat

Alle Spargelgerichte auf Wunsch mit zerlassener Butter // Port. Hollandaise extra 3,90€ // Umbestellung auf Kartoffelsalat 2,50



NEU: unsere vegane Empfehlung:

Spargel vegan* 22,50

mit hausgemachter Tahin-Limetten-Bärlauchsoße, geröstete Kerne & Salzkartoffeln

*Allergene: Sesam, Sojabohnen, evtl. Spuren von Weizen & Nüssen



hausgemachtes Oster-Dessert
Cremiges Haselnuss-Tiramisu im Glas 7,90

