



DER PILATUS HOF

LAND GUT GASTRO

Speisekarte

Suppen dazu Baguette

Spargel-Schaumsuppe ^{BiL}  4,80€
mit karamellisierten Spargelspitzen und jungem Lauch

Bärlauch-Cremesuppe ^{BiL}  mit Spargelvielfalt 4,00€
+ Scampis ^G +2,90€
+ Rinderfiletstreifen +2,90€

Spargelsalate

Klassisch fränkisch ¹⁷ 7,90€

Erdbeerspargelsalat ¹¹¹⁷ 7,90€

+ Schinkenvielfalt ² +2,40€

+ Räucherlachs ^{1I} +2,40€


Unsere Spargelsalate werden mit Blattsalaten und Baguette serviert


Salate

Gemischter Hofsalat

mit Curry-Ruccola-Dressing ^{PIR117}, (auf Wunsch mit Vinaigrette oder Bärlauch-Joghurtdressing ^L),


Baguette ^B

- mit Maishähnchen, Erdbeere und gebratenem Spargel 10,50€
- mit gebratenen Scampis ^G, Grillgemüse und Kirschtomaten 11,50€
- mit Rinderfiletstreifen, gebratenen Pilzen und Grillgemüse 11,50€
- mit gebratenen Pilzen, Grillgemüse und Kirschtomaten  9,00€

Kleiner Hofsalat  3,50€

Flammkuchen^B

„Elsässer Art“ 8,90€
mit Speck ¹⁰, Lauch, Zwiebeln, Kräuterschmand ^{LIM}

„Veggi“  8,90€
mit Grillgemüse, Kirschtomate, Pilzen und Kräuterschmand ^{LIM}

„Diavolo“ 8,90€
mit scharfer Salami ¹⁰, Lauch, Paprika, Tomate und Chili-Schmand ^{LIM}

„Mico“ 8,90€
mit Farmerschinken, Chorizo-Salami ¹⁰, Käse ^L, Zwiebeln, Paprika und Kräuterschmand ^{LIM}

„Spargel“  8,90€
mit Kupfers Hofspargel „grün&weiß“, Kirschtomate, Rucola und Kräuterschmand ^{LIM}

Nachspeisen

Marinierte Erdbeeren mit Grand Manier ^{Alkohol} 5,50€
mit Parfait ^B von Vanille und weißer Schokolade ^{HI,LI,N}

Rhabarber-Cheesecake ^{BIH} im Glas 5,50€
mit Erdbeeren und Joghurteis ^{L118}

Dessert-Quickie nach Lust der Küche 2,20€

Gerne können Sie auch aus unserer Eis- und Kuchentheke in unserem Café auswählen

An Sonn- und Feiertagen bietet unsere Küche noch zusätzlich an:

Schäufelra 11,90€
mit Kellerbiersoße, Sauerkraut ^{PIR} und Kartoffelklößen ^{BI2|4|17}

Krenfleisch ^R 13,50€
mit Kren & Apfel, Feldgemüse und Kartoffelklößen ^{BI2|4|17}

Fränkischer Tagesbraten Tagespreis
immer wieder frisch – immer wieder anders – nach Empfehlung unserer Küche – fragen Sie nach