



Hofbräu
Restaurant & Bar



Ostern...OSTERN...Ostern
...LAMM...Lamm...LAMM...

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons

Ramson (wild garlic) cream soup with croûtons

5,80

Geschmorte LAMMkeule

mit

Bohngemüse und Klobß ^{2.)3.)}

*Stewed gigot with bean vegetables
and potato dumpling*

17,80

Alkoholfrei

Hofbräu Frühlingschorle

Holunderschorle

(Holunderblütensirup, Demeter zertifiziert)

0,2 l...2,60 / 0,4 l...3,90

Bierempfehlung

India Pale Ale ^{g)}

Weyermann N° 14 (Flasche)

Braumanufaktur Weyermann, Bamberg

*Sanftes IPA mit mildem Geschmack,
ideal zu Fleischgerichten*

0,33l..6,80

Weinempfehlung

2017 Rivaner

Trocken, Gutswein, Weingut Hans Wirsching, Iphofen

*Leichter, fruchtig-frischer Wein, mit niedrigerem Alkoholgehalt. Wirschings Rivaner
überzeugt durch seine Lebendigkeit und Frische und ist nicht nur zu Spargel der passende
Begleiter.*

0,1l..2,90 / 0,2l..4,90 / 0,75l..17,80

2015 Blanc de Noir (100 % PINOT NOIR)

Spätburgunder, trocken, First, Weingut Höfling, Eußenheim

*Dieser weiße Wein aus roten Trauben paart Kraft und Eleganz zu einem perfekten
Begleiter unserer SPARGELgerichte.*

0,1l..4,00 / 0,2l..7,50 / 0,75l..24,80

(Die Weine enthalten Sulfite)