



Hofbräu
Restaurant & Bar



GRÜNDONNERSTAG & KARFREITAG

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons

Ramson (wild garlic) cream soup with croûtons

5,80

3 Stück Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

*3 eggs sunny side up
with spinach and boiled potatoes*

8,80

Gebackenes SEELACHSFILET in Knusper-Panade mit Kartoffel- und Gurkensalat, Salatbukett ^{1.)} und hausgemachter Remoulade

Deep fried filet of pollock with potato and cucumber salad, salad bouquet and remoulade

15,80

DORADE vom Grill mit Kräutern gefüllt, gemischten Blattsalaten ^{1.)} und Baguette

(Zubereitungszeit min. 20 Min.)

*Grilled gilthead stuffed with herbs,
green salad and French bread*

(Preparation time at least 20 min.)

19,80

Gebrautes ZANDERFILET auf Silvanerrahm mit gebratenem Spargel und Kartoffeln

Fried filet of pike-perch with fried asparagus, Silvaner cream sauce and potatoes

25,80

Alkoholfrei

Hofbräu Frühlingschorle

Holunderschorle

(Holunderblütensirup, Demeter zertifiziert)

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

Digestif

Quittenlikör

Feinbrennerei Heinrich's, Mönchsambach

Naturtrüb und feinfruchtig

2cl...3,90