

To Go Karte ab 24.04.2020

Bei schönem Wetter aus dem Außenausschank auf der Terrasse

Freitag: 12 bis 17 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertags: 11 bis 17 Uhr

„Vogelsburg Beer Dogs“

zwei in Bierteig gebackene grobe fränkische Bratwürste am Stiel mit Apfelsenf

(a, p, c, 3, 4)

€ 6.00

Vogelsburg Wurstsalat

Stadtwurst mit Apfelessig, Traubenkernöl, Petersilie, Tomate, Zwiebeln und Baguette

(p, a, 3, 4, 10, 5)

€ 7.00

Rotbarschfilet gebacken, Meerrettich, Kartoffelsalat, Senfgurken

(d, a, c, p)

€ 9.00

Hausgebackener Rhabarber-Streusel-Kuchen

(nur Sonntag)

(a, c, g)

€ 3.50

Verschiedene Eissorten am Stiel

Magnum Classic oder Magnum Mandel

€ 3.50

Cornetto Erdbeere oder Cornetto Buttermilch Zitrone

€ 3.00

Kaktuseis

€ 1.50


Vogelsburg
Einkehren. Besinnen. Genießen.

Hausgemachte Produkte im Glas für Daheim

Bärlauchpesto

Zutaten: Bärlauch, Olivenöl, Kürbiskerne, Bergkäse, Salz, Pfeffer
(g)

0,1l **€ 3.50**

Juliusspital Silvaner Mostsuppe

Zutaten: Weißwein, Sahne, Geflügelfond, Zwiebeln, Karotten, Butter, Salz, Zucker, Lorbeerblätter,
Wacholderbeeren, Pfeffer, Reismehl, Palmfett
(g, 0, p, 5)

0,2l **€ 4.50**

Spargelcremesuppe

Zutaten: Spargelfond, Sahne, Butter, Zitrone, Salz, Pfeffer, Reismehl, Palmfett
(g)

0,2l **€ 4.50**

Unsere geniale Vogelsburg Currysauce

Zutaten: Kokosmilch, Sahne, Weißwein, Butter, Zwiebeln, Karotten, Weintrauben, rote Thaicurrypaste, Currypulver, Salz, Zucker,
Lorbeerblätter, Pfeffer, Reismehl, Palmfett
(g, 5, kann Spuren von b, d, f und qu enthalten)

0,2l **€ 4.50**

Vogelsburg Salatdressing

Zutaten: Gemüsebrühe, Olivenöl, Kürbiskernöl, Rapsöl, Senf, Tafellessig, Himbeeressig, Orangensaft, Zwiebeln, Paprika, Petersilie,
Knoblauch, Honig, Zitrone, Salz, Zucker, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kurkuma
(o, p, 5)

0,2l **€ 4.50**


Vogelsburg

Einkehren. Besinnen. Genießen.

Vogelsburg Spargel Box

4-Gänge-Menü für 2 Personen und Flasche Silvaner

Schnelle, einfache und frischest mögliche Zubereitung zu Hause

Spargel ist Dank Sous Vide Garverfahren extrem aromatisch und in wenigen Minuten erhitzt. Alle Zutaten portioniert mit Kochanleitung.

Ihr 4-Gänge-Menü ist in weniger als 20 Minuten zubereitet!

Inhalt:

Gang I

**Spargelsalat
Räucherlachs**

Gang II

Spargelcremesuppe

Gang III

**Stangenspargel Sous Vide gegart
Kartoffeln Sous Vide gegart
Gekochter Schinken
Fränkische Bratwürste
Braune Butter**

Gang IV

**Belgische Zuckerwaffeln
Vanille-Zitronenschmand**

1 Flasche VDP.GUTSWEIN Juliuspital Silvaner 0,75l

€ 65.00