



Federmann  
KULTUR UND GENUSS

## Unsere Saisonkarte

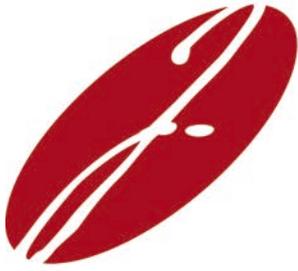
---

### Vorspeisen:

Aperitif Etagere mit Oliven, Chips und Erdnüssen	7,90
Karotten Ingwersuppe mit gebackenen Frühlingsröllchen	8,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeer Birne und Baguette	9,50
Gemüse im Tempura Teig mit 2erlei Dips (VEGETARISCH)	12,90

### Hauptspeisen:

Flammkuchen <Lachs> mit Lachswürfeln, Kirschtomaten und roten Zwiebeln	13,50
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonrahm und Reis	15,50
Mariniertes Schweinenacken-Grillsteak mit potatoe wedges und Sour Cream	16,50
Hausgemachte Aschaffener Wildbratwürste (Simon´s Spessartwild, Mömbris) auf lauwarmem Kartoffelsalat, dazu Preiselbeer Senf	16,50
Hausgemachte Rinderhacksteaks vom Bio Rind (24h Weidehaltung, Harreshausen) auf lauwarmem Kartoffelsalat, dazu Preiselbeer Senf	18,50
Gekochter Rindertafelspitz mit grüner Soße und Kartoffelchen	18,50
<Jägerschnitzel> Schnitzel <Wiener Art> mit Kroketten und Champignonrahmsoße	19,50
Lachsfilet auf der Haut gebraten an grüner Soße und Pellkartoffeln	23,50



Federmann  
KULTUR UND GENUSS

## Vegetarische/Vegane Hauptspeisen :

Flammkuchen <Gorgonzola> mit Birne und Walnüssen	12,50
Flammkuchen <Sommer> mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und roten Zwiebeln	13,50
Wrap <Vegan> mit <b>Beyond Tenders</b> ( Chicken Style) Guacamole, rote Bete, Salat und Bbq Dip	13,50
Mediterranes Ofengemüse mit Schafskäse gefüllt, an Tomatenreduktion und Salatbouquet	15,50
<Vegetarischer Burger> mit Green Oat Bratling ( Haferflocken, Brokkoli und Grünkern) mit Tomate/Mozzarella und Pesto, potatoe wedges und Kräuter Dip	16,50
<Frankfurter grüne Wiese>	16,90
Gebratenes Gemüse auf grüner Soße mit Schafskäse Würfel und Kartoffeln	
Hausgemachtes Pfifferlings- Risotto mit Parmesan im Salatnest	17,50
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel und Salatschälchen	17,90

## Dessert

<Affogato> eine Kugel Vanille Eis mit Espresso	5,50
<Heiße Liebe> Vanille Eis mit heißen Himbeeren	7,50

## Unsere Getränkeempfehlung

---

<b>Unser Lieblingsommerwein:</b> <Summertime>, Weingut Brönner und Heilmann	0,2l	7,20	0,75l	25,00
Ein Sommer Cuvee aus Michelbach mit exotischer Frucht und angenehmem Schmelz				
<Sarti> Spritz mit Prosecco, Grapefruit, Rosmarin und Eiswürfel	0,2l	7,90		
Alkoholfreier Mojito (Minzsirup, Limette, Eiswürfel und Soda)	0,5l	5,90		
Erfrischende Rhabarbersaftschorle mit Rhabarberstückchen	0,5l	5,50		
Erdbeer Minz Spritz (Prosecco, Erdbeeren, Minze, Sirup, Eiswürfel)	0,2l	7,90		