

TAGESKARTE

Vegane Süßkartoffelsuppe mit Paprika, Creme Fraiche, Granatapfel und Erdnüssen	7,50
Fränkische Leberknödelsuppe	6,00
Spaghetti al Limone mit Minze, Chili und Hartkäsespähne	18,00
Klassischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce, breiten Bandnudeln und Preiselbeeren	18,50
Zartes Schweinerücken-Steak mit Zwiebelsauce, Rosmarinkartoffeln und Salat	19,50
Schweinelendchen mit Cognac-Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Salat	22,50
Gebratene Hähnchenbrust mit Dijon Senf-Sauce, Jasminreis und Salat	17,00
Rinderhüftbraten in altem Portwein geschmort, mit Laugensemmelknödel und Salat	18,50
Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelkloß und Blaukraut	21,50
Feiner Rehbraten mit Mohnspätzle und glasiertem Spitzkohl	24,50

Alle Preise in €

Geme erhalten Sie auf Wunsch eine Liste der Allergene & Zusatzstoffe, die in unseren Speisen enthalten sein können

ABENDKARTE

17.00 – 20.00UHR

VORSPEISEN

Vegane Cremesuppe von Rote Beete und Einlage	6,50
Consommé von der Gans mit eigener Einlage und Wurzelgemüse	7,00
Gebratene Kammuscheln auf Orangen-Fenchelsalat und Wildkräutern	15,50
Herzhafte Käse-Kräuter-Pannacotta mit Wildkräutern, Walnüssen und Trauben	14,00

Alle Preise in €

Geme erhalten Sie auf Wunsch eine Liste der Allergene & Zusatzstoffe, die in unseren Speisen enthalten sein können

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Spanferkelbäckchen in Sherry-Rahm mit Polenta, Kräutersaitlingen und Salat	21,50
Medaillons vom Kalbsfilet mit weißer Schokolade und Meerrettich überbacken dazu buntes Bratkartoffel-Röstgemüse mit Pilzen	26,00
Hähnchen-Involtini mit Grünkohl, Speck und Pilzen gefüllt, Sherry-Rahmsauce und gebratenen Schupfnudeln	18,50
Gegrillte Tranche vom Schwertfisch in Kräutern und Knoblauch, dazu mediterranes Grillgemüse und gebratene Kartoffeln	22,00
Zartes Wildgulasch mit hausgemachten Mohnspätzle, Preiselbeeren und Salat	23,50
Gebratener Wildschweinerücken mit Nusskruste, glasiertem Grünkohl und Polenta	28,00
Lamm-Haxe mit Rosmarin-Kartoffeln und wildem Brokkoli	19,50
Gebratene Fasanenbrust auf geschmorten Steckrüben mit Rosenkohlpüree	26,00

Geme erhalten Sie auf Wunsch eine Liste der Allergene & Zusatzstoffe, die in unseren Speisen enthalten sein können

STEAKS

Rumpsteak 200g / 250g / 300g 19,00 / 24,00 / 29,00

Filet Steak 200g / 250g / 300g 24,00 / 30,00 / 36,00

Wahlweise mit:

Kartoffel-Kürbisgratin / Bratkartoffeln / Mediterranes Grillgemüse / Salat á 5,00

Pfeffer-Cognac-Sauce / dreierlei Butterzubereitungen (Tomate, Curry, Kräuter-Knoblauch) á 2,50

VEGETARISCH / VEGAN

Blaukraut-Steak mit Miso-Butter auf weißem Bohnenmus 12,50

Grünkohl-Hanf-Bratling auf lauwarmen Tomatenragout mit Jasminreis 14,50

Alle Preise in €

Geme erhalten Sie auf Wunsch eine Liste der Allergene & Zusatzstoffe, die in unseren Speisen enthalten sein können

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit Rotkohl-Sorbet	7,50
Fluffiges Nougatmousse mit Kalamansi-Sorbet	10,00
Vegane Apfel-Granola-Ecke mit Vanilleeis	7,50

Geme erhalten Sie auf Wunsch eine Liste der Allergene & Zusatzstoffe, die in unseren Speisen enthalten sein können