



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise

Vitello Tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken
mit Thunfischsauce und Kapern
€ 12,50

Wildkräutersalat
mit Zitronen-Limetten-Vinaigrette,
zwei gebratenen Black-Tiger-Garnelen und Brotchip
€ 11,50

Suppen

Rote-Bete-Creme-Suppe
mit Shiso-Kresse und gerösteten Nüssen
€ 6,50

Fränkische Festtagssuppe mit Klößchen
und Pfannkuchenstreifen
€ 6,50

Hauptgang

Kalbssteak mit Cognacrahmsauce,
Pfannengemüse und Tagliarini
€ 25,50

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak
mit Bratensaft, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
€ 26,50

Gebratene Medaillons vom Schwein
mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse
und Butterspätzle
€ 23,00

Gegrilltes Rinderfilet mit Pfeffersauce,
Steinpilzen in Rahm und Rosmarinkartoffeln
€ 32,50

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce,
Apfel-Fenchel-Gemüse und Schupfnudeln
€ 25,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln
€ 22,50

Gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art"
mit Pommes frites
€ 15,50

Lachssteak auf der Haut gebraten
mit Rieslingsauce, glasierten Zuckerschoten
und Kartoffelpüree
€ 24,90

Wirsingroulade mit Rote-Linsen-Füllung
auf Karotten-Ingwer-Sauce
und gebratenen Champignons
(vegan)
€ 17,50

Großer Salatteller mit verschiedenen Blatt- und
Rohkostsalaten, gegrillter Hähnchenbrust
dazu Joghurtdressing
€ 14,50

Dessert

Schokoladensoufflé mit Amarena-Kirschen
und fruchtigem Sorbet
€ 10,50

Gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker
und Vanilleeis
€ 9,50

Käseauswahl mit Trauben und Vollkornbrot
€ 13,50

Unsere Weinempfehlung, Franken

2021 Castell-Castell, Silvaner, QbA, trocken
Weingut Fürstlich Castell'sche Domänenamt

2020 Bullenheimer Paradies,
Domina, Spätlese, trocken, Weingut Kistner

Unser Küchenchef steht Ihnen für weitere Empfehlungen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Wir verwenden für unsere Gerichte überwiegend Zutaten
aus der heimischen Region.

