



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise

Carpaccio von der Rinderlende
mit Olivenöl, Pinienkernen und Parmesan
€ 10,50

Forellen-Avocado-Tatar
mit Käse-Crackern
€ 10,50

Suppen

Fränkische Festtagssuppe
mit Klößchen und Pfannkuchenstreifen
€ 5,50

Feine Kräuter-Kartoffelcremesuppe
mit Krabben und Croûtons
€ 6,50

Spargelcremesuppe
€ 5,50

Hauptgang

Portion Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
€ 16,50 dazu

Zwei Bratwürste // Kleines Schweineschnitzel //
Gebratenes Forellenfilet aus regionalem Zuchtbetrieb
zu je € 7,50

Geschmorte Lammhaxe
mit Portweinsauce, Kohlrabigemüse
und Kartoffel-Speck-Knödel
€ 22,80

Gegrilltes Rindermedaillon mit Bacon-Tomaten-Kruste,
Bratensaft, grüne Bohnen und Kartoffelkräpfen
€ 28,50

Gegrillter Lendenspieß mit Champignonrahmsauce,
Marktgemüse und Butterspätzle
€ 19,50

Gegrilltes Rumpsteak vom Angus Rind mit
Dunkelbiersauce, gebackenen Zwiebeln und
Bratkartoffeln
€ 26,00

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln
€ 19,50

Gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art"
mit Pommes frites
€ 14,50

Gebratenes Zanderfilet mit Krustentierschaum,
Marktgemüse und Wildreis
€ 24,90

Gebratene Kräuterseitlinge
mit Zitronen-Limetten-Schaum,
getrockneten Tomaten und Tagliarini
€ 14,50

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung
auf Tomatensauce
€ 14,50

Dessert

Gebackene Apfelküchle
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis
€ 8,50

Himbeer-Semifreddo mit karamellisierten Kernen
und Rhabarberkompott
€ 8,50

Käseauswahl mit Trauben und Vollkornbrot
€ 13,50

Unsere Weinempfehlung

Franken
2020 Castell-Castell, Silvaner, QbA, trocken
Weingut Fürstlich Castell'sche Domänenamt

2017 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.

