



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise

Carpaccio von der Rinderlende
mit Olivenöl, gerösteten Mandelkernen und Parmesan
€ 11,50

Feldsalat im Reisblatt mit Kartoffeldressing,
gebratenem Speck und Croûtons
€ 10,50

Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch
€ 6,50

Fränkische Festtagssuppe mit Klößchen
und Pfannkuchenstreifen
€ 6,50

Hauptgang

Gegrilltes Kalbsrückensteak
unter der Walnusskruste mit Portweinsauce,
Kohlrabigemüse und Kürbispüree
€ 26,50

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

Surf und Turf® - Gegrilltes Rinderfilet
mit zwei gebratenen Black-Tiger-Garnelen
auf Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnen und
Kartoffelkrapfen
€ 34,50

Knusprige Gänsebrust mit Bratensaft,
karamellisiertem Rotkraut, Bratapfel
und fränkischem Kloß
€ 25,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln
€ 22,50

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

Gegrilltes Lachssteak mit Kräuterbutter,
Marktgemüse und Kartoffelrösti
€ 24,90

Gefüllte Spitzpaprika mit Topinamburpüree,
glasierter rote Bete, Maronen und Kartoffel-Crunch
€ 18,50

Großer Salatteller mit verschiedenen Blatt- und
Rohkostsalaten, gegrillten Garnelenspießen
dazu Joghurtdressing
€ 14,50

Dessert

Gebackenes Vanilleeis
mit Blutorangenkompott
€ 10,50

Gebackene Apfelkühle 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.

