



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce
und Kartoffelrösti an Salatbouquet
10,50 EUR

Suppen

Sellerie-Birnen-Suppe mit gebackenem Chip (vegetarisch)
6,50 EUR

Fränkische Festtagssuppe
mit Klößchen und Pfannkuchenstreifen
5,50 EUR

Zwischengang

Frische Steinpilze in Kräuterrahm mit Tagliarini (vegan)
12,50 EUR

Hauptgang

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Salatteller
18,20 EUR

Gebratenes Rinderfilet mit Sauce "Café de Paris",
jungen grünen Bohnen und Maronenpüree
28,50 EUR

Fränkisches Schäuferle mit Dunkelbiersauce,
Kartoffelknödel und Salatteller
14,90 EUR

Gegrilltes Lachssteak - auf der Haut gebraten -
mit Rieslingsauce, Blattspinat und Safranrisotto
24,90 EUR

Schweinefiletmedaillons mit Rahmchampignons,
frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle
19,50 EUR

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salatteller
13,50 EUR

2 Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut
und Bauernbrot
10,50 EUR

Geschmortes Rehschäuferle mit Wacholderbeersauce,
gebratenen Stockschwämmchen,
Speck-Rosenkohl und Brezenknödel
21,50 EUR

Wirsingroulade mit Linsenfüllung
auf Kräuterrahmsauce und gebratenen Champignons
(vegan)
12,80 EUR

Großer Salatteller mit verschiedenen Rohkost -
und Blattsalaten und gebratenen Garnelenspießen
11,80 EUR

Dessert

Schokoladensoufflé mit marinierten Mirabellen
und gebackener Hippe
8,50 EUR

Unsere Weinempfehlung

Franken
2020 Silvaner trocken, Gutsabfüllung vom
Winzerhof Kieselmühle

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.

