



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise

Carpaccio von der Rinderlende
mit Olivenöl, gerösteten Mandelkernen und Parmesan
€ 12,80

Tatar von der Räucherforelle
mit Avocado und Granatapfel
€ 11,70

Suppen

Fränkische Festtagssuppe
mit Klößchen und Pfannkuchenstreifen
€ 7,30

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Kräuter-Crème fraîche und Croûtons
€ 7,30

Hauptgang

Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln
€ 29,50

Gebratenes Rinderfilet „vom Angus Rind“
mit Pfefferrahmsauce, jungen grünen Bohnen
und Kartoffelgratin
€ 34,50

Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsauce,
Preiselbeerbirne und Petersilienkartoffeln
€ 24,50

Gebratene Schweinefiletmedaillons
mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse
und Butterspätzle
€ 25,20

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln
€ 26,50

Gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art"
mit Pommes frites
€ 17,30

Gegrilltes Lachssteak mit Kräuterbutter,
Marktgemüse und Kartoffelrösti
€ 27,70

Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Basilikumpesto,
Parmesan und gerösteten Mandelkernen
dazu Tagliarini
€ 23,90

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse,
Sprossen und Süß-Sauer-Sauce
€ 18,50

Dessert

Gebackenes Vanilleeis
mit Rotweinkirschen
€ 11,80

Gebackene Apfelküchle
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis
€ 10,50

Unsere Weinempfehlung, Franken

2022 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.

