



# 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.

