

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

KÜRBISCREMESUPPE

5,80 €

Kürbiskernöl – geröstete Kürbiskerne

1/2 AISCHGRÜNDER SPIEGELKARPFFEN

Preis inklusive Beilagen in drei Größen:

▶ klein 13,50 € ▶ mittel 15,00 € ▶ groß 16,50 €

wahlweise als

Karpfen gebacken oder Pfefferkarpfen

Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

GEBACKENES KARPFFENFILET

16,80 €

-ohne Haut-

Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

GESCHMORTE REHSCHULTER

18,50 €

Wacholderrahmsauce

würziges Preiselbeergelee

Blaukraut – Kartoffelklöße

WILDENTENBRUST MIT LEBKUCHENKRUSTE

23,80 €

Portweinsauce – geschmorter Kürbis

Kürbispüree

VORSPEISEN

GEBEIZTER SAIBLING 13,00 €
gehobelter Rettich - Kartoffelknusper
Ei-Senf-Creme - Sauerampfer-Meerrettich-Sauce

ZIEGENFRISCHKÄSE IM BROTMANTEL 12,50 €
marinierter Salat – eingelegtes Gemüse
Himbeervinaigrette

SALATE

VEGGIE SALAT BOWL 7,80 €
Salatherzen - Essig-Radieschen - Zucchini
Gurken - Ei-Senf-Creme - Paprika
Strudelblätter - Kürbiskerne

SALAT BOWL MIT HÄHNCHEN 12,00 €
gebratene Hähnchenbrust - Senf-Joghurt-Dressing
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter

SALAT BOWL MIT SCHAFSKÄSE 12,00 €
echter Schafskäse - Balsamicodressing
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter

GARTENSALAT 4,00 €
Salatherzen - Essig-Radieschen - Paprika
Zucchini - Gurken - Karottensalat

SUPPEN

WEICHLLEINS GULASCHSUPPE 6,00 €
Frühlingslauch - Baguette

RINDERKRAFTBRÜHE 4,80 €
Pfannkuchenstreifen - Schnittlauchöl

FISCH UND VEGETARISCHE GERICHTE

FILET VOM BACHSAIBLING 19,80 €
gebratene Zucchini - Tomatenkruste
Safran-Perlgraupenrisotto

GERÖSTETER BLUMENKOHL 13,50 €
geschmorter Kürbis und Kirschtomaten
Tomatenkruste - Joghurt-Zitronencreme

GEGRILLTE AUBERGINE -vegan- 14,00 €
Paprikaragout - Safran-Perlgraupenrisotto
Kräuter Pesto – Strudelblätter

HAUPTGERICHTE

ZWEI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 7,00 €
Sauerkraut - Schwarzbrot

DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 9,00 €
Sauerkraut - Schwarzbrot

SCHWEINEFILET 17,90 €
Walnuss-Pfefferkruste - Balsamicopilze
Sellerie Erbsenpüree - Gartensalat

ROASTBEEF
Rahmkohlrabi – Schnittlauchöl
Bamberger Hörnla mit fränkischer Haselnuss

200 Gramm 21,00 €
300 Gramm 27,50 €

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 14,80 €
süß-saure Gewürzsauce - Rotwein-Pfeffer-Apfel
Blaukraut - Kartoffelklöße

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ 14,00 €
Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

DESSERT

ZIMT MIT BEERE 10,00€

Zimt-Joghurt-Creme – Zimtstreusel
hausgemachtes Beerensorbet
karamellisierte weiße Schokolade

BROWNIE MIT KARAMELL 10,50 €

Schokoladen-Brownie mit fränkischer Haselnuss
hausgemachtes Vanilleeis - Salz-Karamellsauce

HEISS-KALT 7,50 €

hausgemachtes Vanilleeis - heiße Sauerkirschen
geschlagene Sahne

EIS BOWL 5,70 €

hausgemachtes Vanille-, Schokoladen- und
Beereneis

AFFOGATO AL CAFFÈ - Espresso mit Vanille-Eis

mit einfachen Espresso 5,00 €

mit doppelten Espresso 6,50 €