

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

KÜRBISCREMESUPPE 6,30 €
Kürbiskernöl – geröstete Kürbiskerne

1/2 AISCHGRÜNDER SPIEGELKARPFFEN

Preis inklusive Beilagen in drei Größen:

➤ klein 14,80 € ➤ mittel 16,30 € ➤ groß 17,80 €

wahlweise als

Karpfen gebacken oder **Pfefferkarpfen**

Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

GEBACKENES KARPFFENFILET 18,00 €
-ohne Haut-
Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

BACHSAIBLINGSFILET 23,50 €
gebratene Zucchini – knusprige Tomatenbutter
Perlgraupen-Safran-Risotto

GESCHMORTE REHSCHULTER 19,50 €
Wacholderrahmsauce – würziges Preiselbeergelee
Blaukraut – Kartoffelklöße

RAGOUT VOM JUNGHIRSCH 21,80 €
Rotweinsauce – geschmorter Kürbis
Knödel vom Kürbis-Brioche

VORSPEISEN

GEBEIZTER SAIBLING 14,50 €
gehobelter Rettich - Kartoffelknusper
Ei-Senf-Creme - Sauerampfer-Meerrettich-Sauce

ZIEGENFRISCHKÄSE IM BROTMANTEL 13,50 €
marinierter Salat – eingelegtes Gemüse
Himbeervinaigrette

SALATE

VEGGIE SALAT BOWL 8,00 €
Salatherzen - Essig-Radieschen - Zucchini
Gurken - Ei-Senf-Creme - Paprika
Strudelblätter - Kürbiskerne

SALAT BOWL MIT HÄHNCHEN 13,50 €
gebratene Hähnchenbrust - Senf-Joghurt-Dressing
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter

SALAT BOWL MIT SCHAFSKÄSE 13,50 €
echter Schafskäse - Balsamicodressing
Salatherzen - Essig-Radieschen - Gurken
Ei-Senf-Creme - Paprika - Zucchini - Strudelblätter

GARTENSALAT 4,50 €
Salatherzen - Essig-Radieschen - Paprika
Zucchini - Gurken - Karottensalat

SUPPEN

WEICHLLEINS GULASCHSUPPE 6,20 €
Frühlingslauch - Baguette

RINDERKRAFTBRÜHE 5,00 €
Pfannkuchenstreifen - Schnittlauchöl

VEGETARISCHE GERICHTE

GERÖSTETER BLUMENKOHL 14,00 €
geschmorter Kürbis und Kirschtomaten
Tomatenkruste - Joghurt-Zitronencreme

GEGRILLTE AUBERGINE -vegan- 14,50 €
Paprikaragout - Safran-Perlgraupenrisotto
Kräuter Pesto – Strudelblätter

HAUPTGERICHTE

ZWEI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 7,50 €
(110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot

DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE 9,90 €
(110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot

SCHWEINEFILET 19,00 €
Walnuss-Pfefferkruste - Balsamicopilze
Sellerie Erbsenpüree - Gartensalat

ROASTBEEF
Rahmkohlrabi – Schnittlauchöl
Bamberger Hörnla mit fränkischer Haselnuss
(herzhafte Kartoffel mit Schale aus eigenem Anbau)
200 Gramm 23,00 €
300 Gramm 29,80 €

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 16,50 €
süß-saure Gewürzsauce - Rotwein-Pfeffer-Apfel
Blaukraut - Kartoffelklöße

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ 15,00 €
Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

DESSERT

~alles aus eigener Herstellung~

QUITTE UND ZWETSCHGE 12,00 €

Quitten-Joghurt-Eis – Schoko-Crumble
Zwetschgenröster – Mandelkaramell

BROWNIE MIT KARAMELL 11,50 €

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

HEISS-KALT 7,90 €

hausgemachtes Vanilleeis - heiße Sauerkirschen
geschlagene Sahne

EIS BOWL 6,30 €

hausgemachtes Vanille-, Schokoladen- und
Beereneis

AFFOGATO AL CAFFÈ - Espresso mit Vanille-Eis
mit einfachen Espresso 5,20 €

MIT DOPPELTEN ESPRESSO 7,00 €