

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

KÜRBISCREMESUPPE 6,80 €
Kürbiskernöl – geröstete Kürbiskerne

1/2 AISCHGRÜNDER SPIEGELKARPFEN

Preis inklusive Beilagen in drei Größen:

➤ klein 15,50 € ➤ mittel 17,00 € ➤ groß 19,50 €

wahlweise als

Karpfen gebacken oder **Pfefferkarpfen**

Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

GEBACKENES KARPFFENFILET 18,50 €
-ohne Haut-
Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

GESCHMORTE REHSCHULTER 19,90 €
Wacholderrahmsauce – würziges Preiselbeergelee
Blaukraut – Kartoffelklöße

BACHSAIBLINGSFILET 23,90 €
gebratene Zucchini – knusprige Tomatenbutter
Perlgraupen-Safran-Risotto

GEBRATENER LAMMRÜCKEN 29,50 €
Gewürzkruste – Paprikaragout
Pesto – cremige Polenta

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** 4,80 €
Salatherzen - Essig-Radieschen - Paprika
Zucchini - Gurken - Karottensalat

SUPPEN

WEICHLLEINS GULASCHSUPPE 6,50 €
Frühlingslauch - Baguette

RINDERKRAFTBRÜHE 5,40 €
Pfannkuchenstreifen - Schnittlauchöl

VEGETARISCHE GERICHTE

GERÖSTETER BLUMENKOHL 14,80 €
geschmorter Kürbis und Kirschtomaten
Tomatenkruste - Joghurt-Zitronencreme

GEGRILLTE AUBERGINE -VEGAN- 15,00 €
Paprikaragout - Safran-Perlgraugenrisotto
Kräuter Pesto – Strudelblätter

HAUPTGERICHTE

ZWEI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE (110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot	8,30 €
DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE (110 g/Stück) Sauerkraut - Schwarzbrot	11,00 €
SCHWEINEFILET Walnuss-Pfefferkruste - Balsamicopilze Sellerie Erbsenpüree - Gartensalat	19,50 €
ROASTBEEF Rahmkohlrabi – Schnittlauchöl Kartoffel-Drillinge mit fränkischer Haselnuss (herzhafte Kartoffel mit Schale)	
200 Gramm	23,80 €
300 Gramm	30,80 €
FRÄNKISCHER SAUERBRATEN süß-saure Gewürzsauce - Rotwein-Pfeffer-Apfel Blaukraut - Kartoffelklöße	16,50 €
SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen	15,50 €

DESSERT

~alles aus eigener Herstellung~

MANGO UND SCHOKOLADE 12,80 €

Schokoladenmousse – luftige Schokolade
Mango-Maracuja-Sorbet – Mangoragout

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 €