

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

KÜRBISCREMESUPPE 7,80 €
Kürbiskernöl – geröstete Kürbiskerne

1/2 AISCHGRÜNDER SPIEGELKARPFFEN
Preis inklusive Beilagen in drei Größen:
➤ klein 17,50 € ➤ mittel 19,00 € ➤ groß 21,00 €
wahlweise als
Karpfen gebacken oder **Pfefferkarpfen**
Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

GEBACKENES KARPFFENFILET 20,90 €
-ohne Haut-
Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig Radieschen

GESCHMORTE REHSCHULTER 23,00 €
Wacholderrahmsauce – würziges Preiselbeergelee
Blaukraut – Kartoffelklöße

MEDAILLONS VOM JUNGHIRSCH 32,50 €
Portweinsauce – karamellisierte Quitten
geschmorter Kürbis – Kürbispüree

RAGOUT VOM WILDSCHWEIN 26,00 €
Schmorgemüse – Cranberries
geröstete Böhmisches Knödel

VORSPEISEN

- GEBEIZTER SAIBLING** 16,00 €
gehobelter Rettich - Kartoffelknusper
Ei-Senf-Creme – Koriander-Meerrettich-Sauce
- ZIEGENFRISCHKÄSE MIT GERÖSTETEM QUINOA** 15,00 €
marinierter Salat – eingelegtes Gemüse
Himbeervinaigrette

SALATE

- VEGGIE SALAT BOWL** 9,80 €
Salatherzen – Essig-Radieschen – Zucchini
Gurken – Ei-Senf-Creme – Paprika
Strudelblätter – Kürbiskerne
- SALAT BOWL MIT HÄHNCHEN** 15,80 €
gebratene Hähnchenbrust – Senf-Joghurt-Dressing
Salatherzen – Essig-Radieschen – Gurken
Ei-Senf-Creme – Paprika – Zucchini – Strudelblätter
- SALAT BOWL MIT SCHAFSKÄSE** 15,80 €
echter Schafskäse – Balsamicodressing
Salatherzen – Essig-Radieschen – Gurken
Ei-Senf-Creme – Paprika – Zucchini – Strudelblätter
- GARTENSALAT** 5,50 €
Salatherzen – Essig-Radieschen – Paprika
Zucchini – Gurken – Karottensalat

SUPPEN

WEICHLLEINS GULASCHSUPPE 7,20 €
Frühlingslauch – Baguette

RINDERKRAFTBRÜHE 6,00 €
Pfannkuchenstreifen – Schnittlauchöl

VEGETARISCHE GERICHTE

GERÖSTETER BLUMENKOHL 16,80 €
geschmorter Kürbis und Kirschtomaten
Tomatenkruste – Joghurt-Zitronencreme

GEGRILLTE AUBERGINE -VEGAN- 16,50 €
Paprikaragout – Safran-Perlgraupenrisotto
Kräuter Pesto – Strudelblätter

HAUPTGERICHTE

ZWEI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE (110 g/Stück) Sauerkraut – Schwarzbrot	9,90 €
DREI FRÄNKISCHE BAUERN-BRATWÜRSTE (110 g/Stück) Sauerkraut – Schwarzbrot	13,00 €
SCHWEINEFILET Walnuss-Pfefferkruste – Balsamicopilze Sellerie Erbsenpüree – Gartensalat	21,50 €
ROASTBEEF Rahmkohlrabi – Schnittlauchöl Bamberger Hörnla mit Fränkischer Haselnuss (herzhafte Kartoffel mit Schale aus eigenem Anbau)	
200 Gramm	26,50 €
300 Gramm	34,00 €
FRÄNKISCHER SAUERBRATEN süß-saure Gewürzsauce – Rotwein-Pfeffer-Apfel Blaukraut – Kartoffelklöße	18,50 €
SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ Kartoffelsalat – Blattsalate – Essig-Radieschen	17,50 €

DESSERT

~alles aus eigener Herstellung~

MANGO UND SCHOKOLADE

Schokoladenmousse – luftige Schokolade
Mango-Maracuja-Sorbet – Mangoragout

14,00 €

BROWNIE MIT KARAMELL

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

12,80 €

HEISS-KALT

hausgemachtes Vanilleeis – heiße Sauerkirschen
geschlagene Sahne

8,90 €

EIS BOWL

hausgemachtes Vanille-, Schokoladen-
und Beereneis

7,30 €

AFFOGATO AL CAFFÈ - Espresso mit Vanille-Eis

mit einfachen Espresso
mit doppelten Espresso

5,80 €

7,80 €