

# Menu

## FLEISCH MENÜ

37,00 €

Grüner Salat

*mit karamelisierten Walnüssen,  
Birne und Honig-Senf-Dressing*  
9,00 €

Argentinisches Rinderhüftsteak

*Schrotpeffer, Portweinjus,  
Kartoffelstampf, Pilze, Speck und  
Zwiebel*  
24,00 €

Schokoladen Mousse im Glas

*mit Frucht Püree und Sahne*  
6,00 €

## FISCH MENÜ

31,00 €

Fränkische Krensuppe  
*mit Croutons und Schnittlauch*  
6,00 €

Zanderfilet,

*mehliert in Butter gebraten,  
Salzkartoffeln und kleiner Salat*  
21,00 €

Creme Brulée

*mit Zuckerkruste*  
6,00 €

# Menu

## SAISON MENÜ

31,00 €

Kürbiscreme Suppe

*mit Kürbiskernen und  
einem Hauch Muskat*

7,00 €

Hirschgulasch

*mit Rosenkohl und  
Serviettenknödel*

21,00 €

2 Kugeln Vanilleeis

*mit Kürbiskernöl*

5,00 €

## VEGI MENÜ

32,00 €

Rote-Bete-Carpaccio

*mit Ziegenkäse und  
Walnüssen*

12,00 €

Gnocchi mit Frischkäse-Pilzfüllung

*auf Pfannengemüse mit Parmesansoße*

16,50 €

Cassissorbet

*mit Prosecco*

5,00 €

# Verschiedene große und kleine Vorspeisen

Marinierte Feigen,

*Blauschimmelkäse und  
Walnuss*  
7,50 €

Gebratener Ziegenkäse,

*Apfel-Chili-Chutney,  
Rucola*  
7,50 €

Kürbiscreme Suppe

*mit Kürbiskernen und  
einem Hauch Muskat*  
7,00 €

In Öl eingelegtes Grillgemüse,

*Käse und Oliven*  
7,50 €

Schwarzwälder Schinken

*mit Backpflaumenkompott*  
7,50 €

Fränkische Krensuppe

*mit Croutons und Schnittlauch*  
6,00 €

2 gebratene Garnelen,

*Algensalat*  
7,50 €

Rote-Bete-Carpaccio

*mit Ziegenkäse und  
Walnüssen*  
12,00 €

Grüner Salat

*mit karamelisierten Walnüssen,  
Birne und Honig-Senf-  
Dressing*  
9,00 €

# Fleischlos

Panierter Ziegenkäse

*mit Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Tomatensoße*

18,00 €

Gnocchi mit Frischkäse-Pilzfüllung

*auf Pfannengemüse mit Parmesansoße*

16,50 €

Unsere Salatbowl:

20,00 €

*Linsensalat, Rohkost, Blattsalat, Nüsse und Äpfel*

*mit unserem Hausdressing und wahlweise:*

*Panierter Ziegenkäse, Hähnchenstreifen, kleines Rumpsteak,*

*Lachsfilet, 6 Garnelen, paniertes Schweineschnitzel*

# Fischgerichte

Garnelen mit Knoblauch,  
*in Weißwein-Sahnesoße, frische Pasta und Kirschtomaten*  
24,00 €

Dorade Filet  
*mit Zitrone, Kapern und Sardellen gebraten.*  
*dazu Rosmarinkartoffeln und Salat*  
22,00 €

Lachsfilet in Parmesansoße  
*Pfannengemüse und Nudelbeilage*  
24,00 €

Zanderfilet,  
*mehliert in Butter gebraten, Salzkartoffeln und Salat*  
21,00 €

# Fleischgerichte

Paniertes Hähnchenschnitzel  
*mit Nudeln, frischen Pilzen und Rahmsoße*  
22,00 €

Schweinerückensteak  
*mit Oliven, Tomate und Knoblauch,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat*  
20,00 €

Paniertes Schweineschnitzel  
*Pommes Frites und Salat*  
18,00 €

Rumpsteak  
*Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln,  
Pfannengemüse*  
27,00 €

Argentinisches Rinderhüftsteak  
*Schrotpeffer, Portweinjus, Kartoffelstampf,  
Pilze, Speck und Zwiebel*  
24,00 €

Rinderbäckchen in Rotwein geschmort  
*Rotkohl mit Apfel und Kartoffelstampf*  
22,00 €

Hirschgulasch  
*mit Rosenkohl und Serviettenknödel*  
21,00 €

# Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne:

*3 Kugeln (Schoko, Vanille, Erdbeere)  
mit Schlagsahne  
7,50 €*

Frucht Becher

*3 Kugeln Fruchteis mit Fruchtsoße  
und Schlagsahne  
8,50 €*

Eierlikör Becher

*3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör,  
Krokant und Schlagsahne  
8,50 €*

Schokoladen Becher

*3 Kugeln Schokoeis mit Schokosoße,  
Schokostreusel und Schlagsahne  
8,00 €*

Nussgenuss

*3 Kugeln Nusseis, geröstete Nüsse und  
Schlagsahne  
8,00 €*

Amaretto Becher

*3 Kugeln Nuss- und Schokoeis,  
Amarettini, Likör  
und Schlagsahne  
8,50 €*

Karamell Becher

*3 Kugeln Salted Caramel Eis mit  
Karamellsoße und Schlagsahne  
8,00 €*