

Schlemmermenü

Variation von der Wachtel

mit gebratener Wachtelbrust,
Wachtelterrinen und Wachtelspiegelei,
am Salatbouquet

Pfifferlingcremsuppe mit gewürztem Milchschaum

Rinderfilet mit Parmesankruste

auf Rotweinsauce, mit Croquetten
und Gemüse

Nachspeisenvariation

53,-- €

Chefmenü

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Parmesanblättchen und gebratenen
Pilzen, am Salatbouquet

Pfifferlingcremsuppe mit gewürztem Milchschaum

St. Jakobsmuscheln

auf Safransauce mit Kaiserschoten und
Apfel – Mango - Chutney

Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen dazu Croquetten und Gemüse

Nachspeisenvariation

62,-- €

Menü aus dem Gemüsegarten

Sommerlicher Gartensalat

Pfifferlingcremsuppe mit gewürztem Milchschaum

Hausgemachter Semmelring mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm

mit Gemüse umlegt

Nachspeisenvariation

48,-- €



Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobelten
Parmesanblättchen**
dazu Salatbouquet und Spargelspitzen
16,50 €

Variation von der Wachtel
mit Wachtelterrinen, Wachtelbrüstchen
und Wachtelei, auf Kräutersauce und
Spargelspitzen, am Salatbouquet
17,-- €

Gegrillte Champignons,
gefüllt mit Knoblauchbutter und Weißbrot
8,-- €

Garnelenschwänze,
dazu Gemüsestreifen und Weißbrot
17,-- €

Fischgerichte

**Lachsfilet
mit Mandelkruste**
auf Sauce Bearnaise, mit pommes
Dauphines und Salat 23,90 €

**Forellenfilet mit frischen
Pfefferlingen,**
Nudeln und Salat 23,50 €

Suppen

Pfefferlingcremsuppe
5,40 €

**Rinderkraftbrühe mit
Leberklößchen** 5,40 €

Weinempfehlung:

**2022er Stettener Stein
Scheurebe**

VDP Qualitätswein Bio halbtrocken
von Weingut am Stein Ludwig Knoll
ausdrucksvoller Wein, besonders
geeignet zu Spargel- und Fischgerichten

0,2l 6,-- € 0,1l 3,10 €

Saisonempfehlung

**Rehnüsschen mit
gebratenen Pilzen,**
Pommes dazu Croquetten und
Gemüse
29,90 €

**Rehragout mit frischen
Pilzen**
dazu gefüllte Birne, Spätzle
und Salat 15,90 €

**Schweinelendchen mit
frischen Pfefferlingen**
auf Kräuterrahmsauce, mit Spätzle
und Salat 24,50 €

**Rinderfilet mit
Parmesankruste**
und frischen Pfefferlingen
auf Rotweinsauce, mit Croquetten
und Gemüse 30,50 €

Erlebnisreiche

kulinarische

Termine

**Frische Pfefferlinge und leichte Sommerküche, bei schönem
Wetter in unserem Innenhof!**

Wir machen Urlaub vom 31.07.2023 bis 23.08.2023!

Hauptgerichte

**Fränkisches Hochzeitsessen,
Rindfleisch mit Meerrettich**
dazu Preiselbeeren und Nudeln
17,-- €

Vagabundentopf
Schweineschnitzel natur,
mit bunter Sauce, deftig gewürzt, dazu
Spätzle und Salat
17,-- €

**Schweineschnitzel
„Wiener Art“**
mit pommes frites und Salat 15,50 €

**Züricher
Sahnegeschnetzeltes**
mit Spätzle und Salat
17,-- €

**Schweinelendchen mit
Kräuterkruste**
auf Pilzrahmsauce, mit Spätzle und
Salat 18,90 €

Filetspitzen „Stroganoff“
mit Cognac flambiert, dazu Spätzle
und Salat
22,50 €

**Rumpsteak mit Zwiebeln oder
Rumpsteak mit Kräuterbutter**
dazu pommes frites und Salat
22,50 €

Rumpsteak „Försterin“
mit Gemüse umlegt, dazu gebratene
Pilze, Sauce Bearnaise und Croquetten
23,50 €

Rumpsteak „Ferdinand“
mit Cambozola überbacken, auf
Pfeffersauce, mit pommes Dauphines
und Salat 23,50 €

Spessarträuberpfanne
verschiedene Medaillons, mit Gemüse,
Spiegelei, Croquetten und Sauce
Bearnaise
24,50 €

**Rinderfiletsteak
„Blumenmädchen“**
mit Gemüse umlegt, dazu Sauce
Bearnaise und Croquetten
30,50 €

Fleischlose Gerichte

**Hausgemachter
Semmelring**
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
und Gemüse umlegt, dazu Salat
18,50 €

Bunte Gemüseplatte
mit frischen Pilzen und Croquetten
17,50 €

Schlemmersalat
mit Lachs und Garnelen
17,50 €

