

Schlemmermenü

Hausgeräucherter Lachs im Kräutercrepes

auf Schnittlauchsauce, am Salatbouquet

Karotten – Ingwersuppe mit Milchschaumhaube

Kalbrücken mit Herbstpilzen

auf Rotweinsauce, mit
Croquetten und Gemüse

Nachspeisenvariation

43,-- €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Parmesanblättchen und gebratenen
Pilzen, am Salatbouquet

Karotten – Ingwersuppe mit Milchschaumhaube

Steinbeißerfilet mit gebratenen Pfifferlingen

auf Safransauce mit Kaiserschoten und
Nudeln

Rehnüsschen auf 2 Saucen

mit gebratenen Pilzen, Croquetten
und Gemüse

Nachspeisenvariation

52,-- €

Fränkische Lauch - Steinpilztorte

mit gebratenen Herbstpilzen, am
Salatbouquet

Karotten – Ingwersuppe mit Milchschaumhaube

Spinat - Semmelknödel, mit frischen Pfifferlingen in Kräutersahne dazu Salat

Nachspeisenvariation

34,-- €



Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobelten Parmesanblättchen
dazu Salatbouquet und gebratenen Pilzen
13,50 €

Gebratene Geflügelleber
in Honig – Balsamico – Sauce,
am Salatbouquet
13,50 €

**Frisches Forellenfilet
in Kräutern gebraten**
mit frischen Pilzen, am Salatbouquet
11,90 €

Gegrillte Champignons,
gefüllt mit Knoblauchbutter und Weißbrot
7,- €

Garnelenschwänze,
dazu Gemüsestreifen und Weißbrot
13,50 €

Fischgerichte

**Forelle „Müllerin“ oder
Forelle mit Mandelbutter**
dazu Kartoffeln und Salat
16,90 €

**Zanderfilet mit frischen
Pfefflingen,**
dazu Nudeln und Salat
19,90 €

Suppen

**Karotten – Ingwer -
Cremsuppe**
4,20 €

**Rinderkraftbrühe mit
Leberklößchen**
4,20 €

Weinempfehlung:

**2016er Just weiß
Müller – Thurgau & Riesling**
Qualitätswein trocken
von Horst Sauer aus Escherndorf
leichter Wein, besonders geeignet zu
Grill- und Fischgerichten
0,2 l 4,90 € 0,1 l 2,60 €

Herbstempfehlung

Rehnüsschen auf 2 Saucen
mit gebratenen Pilzen, Croquetten
und Gemüse
23,90 €

**Rehragout mit gefüllter
Birne,**
gebratenen Pilzen, Spätzle und Salat
13,90 €

**Schweinelenndchen mit
Pfefflingen,**
auf Kräuterrahmsauce, mit Spätzle und
Salat
19,90 €

Erlebnisreiche kulinarische

Termine

Ab September – jeden Freitag 1/2 Bauernente aus dem Ofen

Bitte Tisch reservieren, damit genügend Enten gebraten sind!

Für unsere Stammgäste: ab diesem Jahr können Sie schon am 1. November Tische für
Weihnachten und Silvester reservieren!

Hauptgerichte

Rinderzunge in Rotweinsauce

⁸
mit Champignons, Spätzle und Salat
13,90 €

Fränkisches Hochzeitsessen, Rindfleisch mit Meerrettich

dazu Preiselbeeren und Nudeln 13,90

Vagabundentopf

Schweinesteak, deftig gewürzt
mit bunter Sauce, Spätzle und Salat
13,90€

Schweineschnitzel

mit pommes frites und Salat
11,90 €

Züricher

Sahnegeschnetzeltes

mit Spätzle und Salat 13,90 €

Schweinelendchen mit Kräuterkruste

auf Pilzrahmsauce, mit Spätzle und Salat
15,90 €

Filetspitzen „Stroganoff“ mit Cognac flambiert

dazu Spätzle und Salat
18,30 €

Rumpsteak mit Zwiebeln oder Rumpsteak mit Kräuterbutter

dazu pommes frites und Salat
18,50 €

Rumpsteak „Ferdinand“,

mit Cambozola überbacken,
auf Pfeffersauce, dazu Rösti und Salat
19,90 €

Rumpsteak „Försterin“

mit Gemüse umlegt, dazu gebratene
Pilze, Sauce Bearnaise und Croquetten
19,90 €

Spessarträuberpfanne

verschiedene Medaillons mit Spiegelei
buntem Gemüse, Sauce Bearnaise und
Rösti
19,90 €

Rinderfiletsteak

„Aschenbrödel

auf Rotweinsauce, mit gebratener
Gänseleber, dazu pommes Lorettes
und Salat
25,50 €

Rinderfiletsteak

„Blumenmädchen“

mit Gemüse umlegt, dazu Sauce
Bearnaise und Croquetten
25,50 €

Fleischlose Gerichte

Überbackener Broccoli mit Gorgonzola

dazu Steinpilzsauce,
Pommes Dauphines und Salat
13,90 €

Bunte Gemüseplatte

mit frischen Pilzen und Croquetten
13,90 €

Salatplatte

5,-- €

Schlemmersalat

mit Lachs und Garnelen
13,50 €

