

Schlemmermenü

Bärenkrebскарpaccio
(mit Langusten verwandt)
mit Limettendressing, am Salatbouquet

**Karotten – Ingwer -
Cappuccino**
mit gewürztem Milchschaum

**Rinderfilet mit
Parmesankruste**
auf Rotweinsauce, mit
Croquetten und Gemüse

Nachspeisenvariation
44,-- €

Chefmenü

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesanblättchen und gebratenen
Pilzen, am Salatbouquet

**Karotten – Ingwer -
Cappuccino**
mit gewürztem Milchschaum

Seeteufelmedaillon
auf Safransauce mit Kaiserschoten und
Apfel – Mango - Chutney

Entenbrust
rosa gebraten,
mit gebratenen Pilzen, Croquetten
und Gemüse

Nachspeisenvariation
53,-- €

Menü aus dem Gemüsegarten

**Fränkische Lauch –
Steinpilztorte**
mit gebratenen Pilzen,
am Salatbouquet

**Karotten – Ingwer -
Cappuccino**
mit gewürztem Milchschaum

**Semmelring mit frischen
Pfefferlingen in
Kräutersahne**
und Gemüse, dazu Salat

Nachspeisenvariation
35,-- €



Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gehobelten Parmesanblättchen
dazu Salatbouquet und gebratenen Pilzen
13,90 €

Variation von der Wachtel,

mit Wachtelterrinen, gebratener
Wachtelbrust und Wachtelei,
am Salatbouquet
13,90 €

Bärenkrebскарpaccio

(mit Langusten verwandt) mit
Limettendressing und Salatbouquet
13,90 €

Gegrillte Champignons,

gefüllt mit Knoblauchbutter und Weißbrot
7,- €

Garnelenschwänze,

dazu Gemüsestreifen und Weißbrot
13,90 €

Fischgerichte

Forelle „Müllerin“ oder Forelle mit Mandelbutter

dazu Kartoffeln und Salat
16,90 €

Zanderfilet mit frischen Pflifferlingen

auf Safransauce, mit Nudeln und Salat
21,90 €

Suppen

Karotten – Ingwer - Suppe

4,20 €

Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen

4,20 €

Weinempfehlung:

2017er Just weiß Müller – Thurgau & Riesling

Qualitätswein trocken
Weingut Horst Sauer aus Escherndorf,
leichter Wein, besonders geeignet zu Grill-
und Fischgerichten
0,1 | 2,50 € 0,2 | 4,90 €

Saisonempfehlung

Entenbrust auf Rotweinsauce

dazu Croquetten und Gemüse
22,90 €

Gebratene Kalbsleber in Honig - Balsamicosauce

mit Rösti und Salat
21,50 €

Schweinelendchen mit frischen Pflifferlingen

auf Basilikumrahmsauce, mit Spätzle
und Salat
19,90 €

Rehragout mit frischen Pilzen,

gefüllter Birne, Spätzle
und Salat
13,90 €

Erlebnisreiche

kulinarische

Termine

Ab September

Jeden Freitag 1/2 Bauernente aus dem Ofen

mit Klößen, karamellisierten Apfelspalten, Blaukraut oder Wirsing
Reservierung erbeten!

Hauptgerichte

Rinderzunge in Rotweinsauce

mit Champignons, Spätzle und Salat
14,20€

Fränkisches Hochzeitsessen, Rindfleisch mit Meerrettich

dazu Preiselbeeren und Nudeln
14,20 €

Vagabudentopf

Schweinesteak, deftig gewürzt
mit bunter Sauce, Spätzle und Salat
14,20€

Schweineschnitzel

mit pommes frites und Salat
12,50 €

Züricher

Sahnegeschnetzeltes

mit Spätzle und Salat
14,20 €

Schweinelendchen mit Kräuterkruste

auf Pilzrahmsauce, mit Spätzle und Salat

16,20 €

Filetspitzen „Stroganoff“

mit Cognac flambiert, dazu Spätzle
und Salat
18,90

Rumpsteak mit Zwiebeln oder

Rumpsteak mit Kräuterbutter

dazu pommes frites und Salat
18,90 €

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“

mit Gänseleber belegt, auf Rotweinsauce,
dazu pommes Lorettes und Salat
25,90 €

Rinderfiletsteak

„Blumenmädchen“

mit Gemüse umlegt, dazu Sauce
Bearnaise und Croquetten
25,90 €

Fleischlose Gerichte

Semmelring mit frischen

Pfifferlingen in

Kräutersahne,

mit Gemüse umlegt, dazu Salat
15,-- €

Überbackener Broccoli mit

Gorgonzola

dazu Steinpilzsauce,
Pommes Dauphines und Salat
14,50 €

Bunte Gemüseplatte

mit frischen Pilzen und Croquetten
14,50 €

Salatplatte

5,50€

Schlemmersalat

mit Lachs und Garnelen
14,20 €

