

Aperitif

GIN QUIT

Stachelberg Gin mit Quittensaft, Eiswürfel und Zitrone
7,00 €

Fränkischer Hugo

Holunderblüte, Apfelquittensecco, Limone, Minze und Eiswürfel
7,00 €

Vorspeisen

Frischling

-aus heimischer Jagd-
Petersilienwurzel | Pfeffer | Kirsche
13,90 €

Rotschalen Gamba | Gebeizte Hühnerbrust

Melone | Basilikum | Ingwer | Vanille
13,90 €

Suppen

Kräftige Rindsbrühe

Käse-Pressknödel | Röstzwiebel | Kraut
6,50 €

Pikante Maiscremesuppe

Speck | Schnittlauch | Curry Popcorn
6,50 €

Hauptgänge

Schweineschäufel in Rauchbiersoße

Kartoffelkloß
Salatteller oder Sauerkraut
13,50 €

Kalbsrahmbraten

geschmolzene Pilze
Semmelkloß | Leipziger Allerlei
18,90 €

Cordon-Bleu vom Hausschwein

Pommes frites | Gartensalate
14,90 €

Filet vom Schwein
-in Kräuterbrösel gewälzt-
Steinpilzschaum
Bandnudeln | Sommergemüse
19,90 €

Gefüllte Perlhuhn Keule
Mais | Zucchini | Risotto
Wildkräutersalat | Hartkäse
24,90 €

„BBQ Bulle“
- zartes Short Rip und Rosa Rückensteak -
Wirsing-Coleslaw | Pfannenbohnen
Hasselback-Kartoffel | Kräuterschmand
28,90 €

Fischgerichte

Zanderfilet
-in weißem Tomatensud konfiert-
Grüner Spargel | geschmolzene Tomaten
Fenchel | Gnocchi
27,90 €

Fränkischer Saibling
- im Ganzen aus der Bratpfanne -
Estragonbutter | Salzkartoffeln | Gartensalate
19,90 €

Vegetarisch | Vegan

Fächerkartoffeln aus dem Backrohr
Wirsing-Coleslaw | Pfannenbohnen | Kräuterschmand
13,90 €

Knackige Blattsalate im Balsamessigsud
gebratenen Pilze | gegrilltes Gemüse | geröstete Körner
9,90 €
-vegan-

Gnocchi
-in Salzeibutter gebraten-
Grüner Spargel | Fenchel | Ofentomaten
14,90 €

Desserts

Griechischer Joghurt
Mirabelle | Haferflocken
9,90 €

Birnen-Blaubeer-Strudel
Weiße Moccoasoße | Mandeleiscreme
8,90 €

Eiskaffee oder Eisschokolade
(Kaffee/Trinkschokolade, zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne)
5,90 €

Gutshof-Sorbets | Mövenpick Eis
3,00 € | Kugel | 2,00 €

Käse - Bratwurst - Schinken

Käseauswahl
verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten, eine Apfel-Senfsoße,
Bauernbrot und Stangenweißbrot
Groß 10,00 € | Klein 8,00 €

Ein Paar Bratwürste mit Sauerkraut
nach unserem Familienrezept im Gutshof hergestellt
Bauernbrot | Senf
7,50 €

Ein Paar „Blaue Zipfel“
grobe Bratwürste im Wurzelgemüse-Zwiebelsud gegart
Bauernbrot
7,50 €

Rohe Schinkenplatte
hausgeräucherter roher Schinken mit Butter
Bauernbrot | Gurke | geriebenen Kren
7,50 €

Spezialität des Hauses:
-von September bis Ostern auf Vorbestellung-

Ofenfrische 1/4 Bauernente
Kartoffelklöße,
Blaukraut oder Wirsinggemüse
18,90 €

Umbestellungen und Beilagenänderungen 1,50 €