

Aperitif der Jahreszeit

GIN QUIT

Stachelberg Gin mit Quittensaft, Eiswürfel und Zitrone á 5,90 €

Apfelglühwein

unser Apfelmost mit Gewürzen verfeinert 0,2 l á 3,00 €

Vorspeise

Wallerstrudel

Buttermilch | Kresse | Feldsalat
geriebener Kren

10,90 €

Gebeizte Bauernhähnchenbrust

Fenchel | Grapefruit | Quinoa

11,90 €

Suppe

Klare Brühe vom Reh

Wirsing Nocken

6,50 €

Cremesuppe von der Kartoffel

Lauch Roulade

5,90 €

Hauptgericht

Braten vom Hassberg-Rehwild

-in Wacholderrahmsauce-

Blaukraut

Kartoffelklöße und Preiselbeeren

15,90 €

Rinderrückensteak „Strindberg“

-Senf-Zwiebelkruste-

Pfannenbohnen

Bratkartoffeln

22,90 €

Duett vom fränkischen Perlhuhn

-gefüllte Keule und auf der Haut gebratene Brust-

Bamberger Rahmwirsing

Kartoffelnocken

21,90 €

Kalbsbacke aus dem Schmortopf

Waldpilz-Polenta

Endiviensalat

20,90 €

Fische

Zanderfilet
Schmorgurken und Linsen
Speckrahm
Knusperkartoffeln
22,90 €

Karpfenspezialitäten

1/2 Karpfen „Gebacken“ oder 1/2 „Pfefferkarpfen“ gebacken
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
13,90 €

Karpfenfilet (praktisch grätenfrei)
„Gebacken“ oder als „Pfefferkarpfen“
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
15,50 €

1/2 Karpfen „Blau“ (auch als Filet möglich)
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
Salzkartoffeln und Salate
14,90 €

Vegetarisch

„Winter Pasta“
-Bandnudeln, Wintergemüse, Pilze, Nüsse, geriebener Bergkäse-
Endiviensalat
13,90 €

Frische Blattsalate im Balsamessigsud
gebratenen Pilzen und gerösteten Körnern
9,80 €

Dessert

„Nougat-Kirsch-Trifle“
-Nougatmousse, Gewürzkirschen, Tonkabohneneis, Nusscrumble-
7,90 €

Gebackenes Joghurteis
Limetten-Ananasragout
Kokosmilchschaum
8,90 €

Mövenpick Eis
Kugel á 1,80 €

Umbestellungen und Beilagenänderungen 1,50 €