

Aperitif der Jahreszeit

GIN QUIT

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

Fränkischer HUGO

mit Holunderblüte, Apfelquittensecco, Limone, Minze und Eiswürfel á 5,90 €

Vorspeise

Gebeizter Lammrücken

Kohlrabi

-gehobelt und gemixt-

Kressenjoghurt

12,90 €

Wilde Kräuter

Sauerrahm und Aprikose

Pettstadter Coppa

-geräucherter Schweinenacken-

8,90 €

Suppe

Pfifferlingscremesuppe

Weißbrotkrusteln und Kräuteröl

5,90 €

Kräftige Brühe vom Gockel

Giersch Maultasche

6,50 €

Hauptgericht

Schweineschäufelr in Rauchbiersoße

Kartoffelkloß

Salatteller oder Sauerkraut

11,90 €

Zweierlei vom Bauernhuhn

-Gefüllte Keule und auf der Haut gebratene Brust-

Sommerwirsing in Curryrahm gekocht

Kartoffelnocken

19,90 €

Wildschweinrücken in Salbeiöl

Pfifferlings-Risotto

Ofen-Tomate

Wiesensalat

20,90 €

Rosa Bullen-Ribeye-Steak

Spitzpaprika und Fenchel vom Backblech

Gebackener Kartoffelstampf-Strudel

Schmelzzwiebel-Jus

24,90 €

Fische

Fränkischer Saibling
-in Estragon Butter gebraten-
Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller
16,90 €

Seeteufel Medaillons
Ratatouille aus dem Backofen
Lavendelstreusel
Speck-Risotto
24,90 €

Gegrillte heimische Forelle
Wildkräuter-Kartoffelsalat
Zitronen-Schmand
15,90 €

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm gekocht
Semmelklöße
Blattsalat
13,90 €

Salate

Sommersalat
gegrillter Hähnchenbrust-Gemüsespieß
12,90 €

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

Dessert

Beerentrifle
-Joghurtmousse, Beerenragout, Schokoladenkeks, Vanillesahne-
6,50 €

Dreierlei Sorbets
-Erdbeere an Hollerblütenquark, Basilikum-Limone im Glas, Aprikose auf Schokoladen-Brownie-
9,00 €

Erdbeerbecher
(Erdbeere- und Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne)
6,00 €

Eiskaffee oder Eisschokolade
(Kaffee/Trinkschokolade, zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne)
4,90 €

Mövenpick Eis
Kugel á 1,80 €

Umbestellungen und Beilagenänderungen 1,50 €