

Aperitif der Jahreszeit

GIN QUIT

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

Passionsfruchtsorbet

mit fränkischem Secco aufgegossen á 6,00 €

Vorspeise

Gebackener Wildscheinrücken
Zitronen-Schmand
Wiringsalat
11,90 €

Gegrilltes Jakobsmuschelfleisch
Gehobelter Fenchel
Sorbet vom grünen Apfel
12,90 €

Suppe

Kräftige Brühe vom Ochsenschwanz
Maultasche
-Gefüllt mit dessen Fleisch und Suppengemüse-
6,50 €

Brunnenkresse-Cremesuppe
gebeizte Gockerlbrust
5,90 €

Hauptgericht

Rindsbraten aus dem Schmortopf
Rahmwirsinggemüse
Kartoffelkloß mit Bröselbutter
14,90 €

Lammhaxe
Gratinierte Stangenbohnen
Thymian-Kartoffelpüree
19,90 €

Gefüllte Gockerlkeule
Ragout von Spitzkohl und Spitzmorcheln
Kartoffelkissen aus der Pfanne
19,90 €

Kalbsrückensteak
Spaghetti in Speckrahm
-grüner Pfeffer, rote Zwiebel und geriebener Bergkäse-
Kopfsalat
25,90 €

Fische

Lachsforellenfilet
Fenchel-Zitronengras-Risotto
Spinatsalat
19,90 €

Gebackener Wallerfilet-Strudel
Kohlrabi-Kartoffelgemüse
Feldsalat
22,90 €

Karpfenspezialitäten

1/2 Karpfen „Gebacken“ oder 1/2 „Pfefferkarpfen“ gebacken
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
13,50 €

Karpfenfilet (praktisch grätenfrei)
„Gebacken“ oder als „Pfefferkarpfen“
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
14,90 €

1/2 Karpfen „Blau“ (auch als Filet möglich)
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
Salzkartoffeln und Salate
14,50 €

Vegetarisch

Ravioli
-Spinat-Frischkäsefüllung-
Fenchel aus der Pfanne
Zitronenöl und geriebener Hartkäse
12,90 €

Frische Blattsalate im Balsamessigsud
gebratenen Pilzen und gerösteten Körnern
8,90 €

Dessert

Tonka Bohnen Panna Cotta
Sanddornsorbet
Gegrillte Ananas
8,50 €

Kokos Crêpes
Passionsfruchteis
Mango Grütze
8,50 €

Mövenpick Eis
Kugel á 1,80 €