

## 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 €