

Aperitif der Jahreszeit

GIN QUIT

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

Aqui trifft Sanddorn

Sanddornsirup mit Apfel Secco aufgegossen 0,2 l á 5,00 €

Vorspeise

Lambratwürste

Hüttenkäse | Radieschen | Feldsalat

10,90 €

Kalbsbries

Petersilienwurzel | Sauerampfer | Nussbutter

12,90 €

Suppe

Kräftige Rindsbrühe

Ochenschwanzstrudel

Suppengemüse

5,90 €

Gelbe Linsen Suppe

gebeizter Pfefferzander

6,50 €

Hauptgericht

Fränkischer Sauerbraten

Apfelblaukraut, Schmand

Kartoffelkloß

14,90 €

Lammhaxe

geschmortes Gemüse

Kartoffelkissen aus der Pfanne

21,90 €

Auf der Haut gebratene Hühnerbrust

Spaghetti in Speckrahm

-grüner Pfeffer | rote Zwiebel | Käse-

Kopfsalat

18,90 €

Duett vom Kalb

-zarte Backe | rosa Rückensteak-

Ragout von Spitzkohl und Spitzmorchel

Semmelnocken

23,90 €

Fische

Zanderfilet
Kohlrabi in Schnittlauchrahm gekocht
Stampfkartoffeln
22,90 €

Karpfenspezialitäten

1/2 Karpfen „Gebacken“ oder 1/2 „Pfefferkarpfen“ gebacken
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
14,90 €

Karpfenfilet (praktisch grätenfrei)
„Gebacken“ oder als „Pfefferkarpfen“
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
15,90 €

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

Vegetarisch

Ravioli
-Spinat Frischkäsefüllung-
Zitronenfenchel | Hartkäse
13,90 €

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

Dessert

Gebackene Weck
-in Gewürzzucker gewälzt-
Vanillesoße
Rumtopf
7,90 €

Schokoladen Panna Cotta
Ananassorbet
Mangogrütze
8,90 €

Mövenpick Eis
Kugel á 1,80 €

Umbestellungen und Beilagenänderungen 1,50 €