

Aperitif der Jahreszeit

GIN QUIT

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

Sorbet von der Mirabelle mit Aquir aufgegossen á 5,50 €

Vorspeise

Wilde Leber
Rotkohl und Zwetschge
Karthäuser Kloß
11,90 €

Saiblings-Ravioli
Linsengemüse
Senf und Kapern
12,90 €

Suppe

Entenkraftbrühe
Wirsingklößchen und Eierstich
6,50 €

Kürbiscremesuppe
geröstetes Kürbisbrot
Kerne und Öl
5,90 €

Hauptgericht

Im Ofen geschmortes Wildschwein
Wacholderrahmsoße
Apfel-Blaukraut
Kartoffelkloß und Preiselbeeren
14,90 €

Perlhuhn
Kürbis-Kartoffelgulasch
Zitronenschmand
Feldsalat
18,90 €

Ragout vom Rehschäufelr
Pastinaken und Waldpilze vom Backblech
Spinatspätzle
19,90 €

Keule von der Bauernente
-ausgelöst und gefüllt-
Bamberger Wirsing in Sahne gekocht
Mundklöß mit Butterbrösel
20,90 €

Fische

Filet von der Lachsforelle
Spitzkohl in Estragonrahm
geriebener Kren
Salzkartoffeln
20,90 €

Kross gebratenes Zanderfilet
Curry-Blattspinat
Frittierte Süßkartoffel
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

Kürbis-Spinat-Lasagne
Endiviensalat
13,90 €

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

Dessert

Quarkpfannkuchen
Birnenkompott
Hollercremeeis
8,50 €

Weincreme vom Gewürztraminer
Nussbiskuit
Geeiste Zwetschge
8,50 €

Mövenpick Eis
Kugel á 1,80 €

Umbestellungen und Beilagenänderungen 1,50 €