

## Aperitif der Jahreszeit

### GIN QUIT

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

### „Apfel Sprizz“

Gutshof AQUI, Vanillelikör, Thymian, frischer Apfel á 6,00 €

## Vorspeise

Geflügelleber

Gewürzbutter

Risotto | Williams Birne | Endivie

12,90 €

Saiblings Maultasche

Geschmolzene Zwiebeln und Linsen

Senf | Kapern

12,90 €

## Suppe

Entenkraftbrühe

Wirsingklößchen | Eierstich

6,90 €

Kürbiscremesuppe

Brot | Kerne | Öl

5,90 €

## Hauptgericht

Schweineschäufel in Rauchbiersoße

Kartoffelkloß

Salat oder Sauerkraut

11,90 €

Perlhuhnbrust

Kürbisgulasch | Bandnudeln

Feldsalat | Schmand

19,90 €

Keule von der Bauernente

-ausgelöst und gefüllt-

Bamberger Wirsing in Sahne gekocht

Mundklöß | Butterbrösel

20,90 €

Wildschweinrücken

-sous vide gegart-

Blaukraut | Apfel | Karthäuser Klöße | Dominajus

21,90 €

## Fische

Zanderfilet  
Spitzkohl | Estragonsoße | geriebener Kren  
Salzkartoffeln  
24,90 €

Filet von der Lachsforelle  
-auf der Haut gebraten-  
Zitronen-Rahmspinat | frittierte Süßkartoffel  
20,90 €

## 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  
16,50 €

1/2 Karpfen „Blau“ (auch als Filet möglich)  
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,  
Salzkartoffeln und Salate  
15,90 €

## Vegetarisch

Kürbis-Spinat-Lasagne  
Endiviensalat  
13,90 €

Knackige Blattsalate im Balsamessigsud  
gebratenen Pilze | gegrilltes Gemüse | geröstete Körner  
9,90 €

## Dessert

Birnen Trifle  
Herrencreme | Schokolade | Birne | Eierlikör  
7,90 €

Gebackene Zwetschgen  
Vanillesoße | Sauerrahmeiscreme | Walnusskrokant  
8,90 €

Mövenpick Eis  
Kugel á 2,00 €