

- Speisen – „regional, lecker, handgemacht“

Vorspeisen/Suppen

Spargelcremesuppe I Schnittlauch	7,90 €
Gemüse-Antipasti I Rucola I Parmesan	10,90 €
Spargelsalat I Radieschen I Schnittlauch I Ei	12,90 €
Wildschweinrücken I Wildkräutersalat I Pilze	12,90 €

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ I Kartoffelsalat oder Pommes Frites	15,90 €
Würzige Spare-Ribs I Ofenkartoffel mit Sour-Cream I Coleslaw	17,90 €
Cordon-Bleu vom Kalb I Bratkartoffeln	19,80 €
Gebratene Kalbsleber I Apfel I Zwiebel I Speck I Kartoffelstampf	17,90 €
Maishähnchenbrust I Polentaschnitte I buntes Gemüse I Portweinjus	19,80 €
Geschmorte Wildhasenkeule I Brezenknödel I Karotten I Preiselbeerjus	21,90 €
Zanderfilet I gelbe & lila Karotten I Pastinakenpüree I Limettenschaum	23,90 €
Fränkischer Stangenspargel I Salzkartoffeln I zerlassene Butter o. Hollandaise	17,90 €
... dazu kleines Schnitzel „Wiener Art“	21,90 €
... dazu gebratenes Zanderfilet	27,90 €
Gelbes Gemüsecurry I Blumenkohl I Brokkoli I Aubergine I Paprika	15,90 €
Spargel-Risotto I Bärlauchpesto I Mandeln I Parmesan	17,90 €
Großer bunter Marktsalat	
... mit gratiniertem Ziegenkäse I Honig	15,90 €
... mit Blumenkohl-Falafel	17,90 €

Nachspeisen

Espresso I Storath-Praline	4,20 €
Nuss-Tartelette I Mokka-karamell	4,90 €
Panna Cotta I Mangosoße	4,90 €
Rhabarber-Beerenkompott I Joghurt-Limettenmousse I Crumble	6,50 €
Kaiserschmarrn I Rumrosinen I Apfelmus I Kirschkompott	13,50 €
Mohn-Nuss-Schmarrn I Blaubeeren	13,50 €

Unsere Speisen werden frisch zubereitet, überwiegend aus Produkten mit regionalem Ursprung. Auf Grund der Deklarationspflicht von Lebensmitteln weisen wir darauf hin, dass alle Speisen Spuren von folgenden Allergenen enthalten können: Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere