

- Speisen – „regional, lecker, handgemacht“

Vorspeisen/Suppen

Gemischter Beilagensalat	4,90 €
Spargelcremesuppe I Schnittlauch	7,90 €
Waldpilzbruschetta I Ricottacreme I Parmesan	7,90 €
Tomatensalat I Burrata I Rucola I Pesto Rosso I Baguette	8,90 €
Gemüse-Antipasti I Rucola I Parmesan I Baguette	9,80 €
Spargelsalat I Essigsud I Schnittlauch I Radieschen	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 €
Schweinelende gratiniert I Birne I Gorgonzola I Süßkartoffel-Pommes-Frites	17,90 €
Cordon-Bleu vom Kalb I Bratkartoffeln	19,80 €
Gebatene Kalbsleber I Apfelscheiben I Speck I Kartoffel-Selleriestampf	16,90 €
Zanderfilet „Finkenwerder Art“ I Speck I Petersilienkartoffeln I Gurkensalat	21,90 €
Fränkischer Stangenspargel I Salzkartoffeln I Butter oder Hollandaise...	17,90 €
... dazu kleines Schnitzel „Wiener Art“	21,90 €
... dazu gebratenes Saiblingsfilet	27,90 €
Quark-Pizokel I Spinat I Kirschtomaten I Bergkäse	16,90 €
Bärlauch-Risotto I Spargel I Mandeln I Parmesan	17,90 €
Großer bunter Marktsalat I gratinierter Ziegenkäse I Honig	15,90 €
Großer bunter Marktsalat I Falafel I geräucherte Paprikahummus	17,90 €

Nachspeisen

Espresso I Storath-Praline	4,20 €
Panna-Cotta I Beerenpüree	4,90 €
Kaiserschmarrn I Rumrosinen I Apfelmus I Kirschkompott I Salzkaramellsoße (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	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