

VORSPEISEN

Feldsalat mit Entenschinken und schwarzen Nüssen	10,50 €
Ochschwanzravioli mit Artischocken	10,50 €
gebratener Knurrhahn mit rosa Linsen und roter Bete	10,50 €

SUPPEN

Fränkische Festtagssuppe	4,80 €
Fischsuppe mit Safran	6,50 €

HAUPTGERICHTE

Lammcurry mit glasierten Karotten und Kartoffelkrapfen	17,80 €
gesottener Rindertafelspitz mit Gemüse und Kartoffeln	17,50 €
Karpfenfilet mit Salatteller	17,00 €
Gebratener Skrei mit Mangold und Rosmarinkartoffeln	19,80 €
Wildschweinschnitzel „im Haselnussmantel“ dazu Petersilienwurzel-Rahmgemüse und Kartoffelkrapfen	19,50 €
Barbarie Entenbrust mit Feldsalatrisotto und buntem Gemüse	21,50 €
Kotelett vom Steigerwälder Schwarzerle mit Selleriepüree, Wirsing und Rosmarinkartoffeln	23,50 €

DESSERT

Variation von Ananas, Kokos und Karotte	8,80 €
Bacchus-Tiramisu	5,50 €
Hausgemachte Zimtrolle mit Sahne	2,50 €
Ausgesuchte Rohmilchkäse	9,50 €

GERICHTE, DIE WIR GANZJÄHRIG FÜR SIE ZUBEREITEN

fränkische Bratwurst ⁵ mit Weinsauerkraut und Brot	8,00 €
Cordon bleu ⁵ vom Schwein mit Pommes frites und Salat	13,50 €
Forelle in Kräutern gebraten mit Schmelztomaten, Salzkartoffeln und Salat	16,50 €