

3-Gang Menü für 29,00 €

Kräuterrahmsuppe mit Croutons 2,4,6

**Schweinerückensteak unter der Senf-Zwiebelkruste
mit Herzoginkartoffeln und Gemüse 2,3,5,6**

**Schokoladen-Bananenmousse an
frischen Erdbeeren 4,5**

Fränkischer Sauerbraten 17,80 €

mit Kloß und Rotkohl 2,6,14

Rosa gebratener Hirschrücken 28,30 €

an Rosenkohl und Mohnnocchis 2,5,6

Bauernente 25,70 €

in Rosmarinjus mit Blaukraut und Kloß 2,6,14

Truthahnscheiben 17,40 €

an Steinpilzsauce, mit Nudeln und Gemüse 2,4,5,6

Schweinerückenmedaillon 16,00 €

an Pfeffercreme mit Kroketten und Salatteller 2,3,4,5,6

Kalbsfilet 29,50 €

in Sherrysauce mit Kartoffelmaultaschen und Broccoli 2,4,5,6

Fleischlose Küche

Steinpilze in Rahm 17,90 €

mit Rösti und Kräutern 2,4,14

Buttergemüse 15,60 €

auf Spätzle in Käsesauce 2,4,5,6

Rahmige Schupfnudeln 15,30 €

in Paprika-Lauchsauce 2,4,5,6

Vegetarischer Sauerbraten (Soja) 17,80 €

mit Kloß und Rotkohl 2, 6, 10, 14

Veganes

Pilzpfannkuchen 18,10 €

mit in Sesamöl geschwenktem

Gemüse an Paprika-Sojasahne-Sauce 6,8,10

Spinatteigtaschen 16,90 €

in Kirschtomaten-Sojasahne-Sauce 2,6,10

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- 1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate 8,40 €
mit Sauerrahmdressing und Speckstreifen 3,4,5,6

Feldsalat 10,60 €
mit Speck und Buttercroutons 3,4,5,6

Geräucherter Lachs 11,50 €
auf Toast mit Sahnekren 3,5,6,12,14

Mariniertes Heringsfilet "Hausfrauen Art" 11,50 €
mit Bratkartoffeln 3,4,5,12

Gesülztes Ferkel 10,30 €
in Zwiebel-Kräutervinaigrette mit Brot 3,4,5,6

Knoblauchbaguette 5,00 €
mit feiner Knoblauchcreme 4,6

Carpaccio vom Rinderfilet 12,60 €
mit rosa Pfeffer und Olivenöl mariniert 3,5,6

Putenstreifen an Blattsalaten 12,60 €
mit gerösteten Pinienkernen 3,4,5,6,7

Rucolasalat 12,30 €
mit gebratener Geflügelleber und geriebenen Parmesan 3,4,5,6

Suppen

Kartoffelcremesuppe 5,60 € 2,4

Fränkische Festtagssuppe 5,90 € 2,4,5,6

Kräuterklößchensuppe 5,80 € 2,4,5,6

Steinpilzrahmsuppe mit Kräutern 6,70 € 2,4

Karpfensuppe mit Nockerln und Gemüsestreifen 7,80 € 2,4,5,12

Aus Mutter's Küche

Schäufele 17,90 €
auf Sauerkraut mit Kloß 2,6,14

Schweinebraten 15,90 €
in Kümmelsauce mit Salat und Kloß 2,3,4,5, 6,14

Schnitzel Wiener Art 15,10 €
mit Pommes und Salat 3,4,5,6

Cordon bleu vom Schwein 17,50 €
mit Pommes und Salat 3,4,5,6

Nackensteak 16,10 €
mit Kräuterbutter, Pommes und Salat 3,4,5,6

3 fränkische Bratwürste 13,90 €
mit Sauerkraut und Brot 6

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)

Fische

Waller im Wurzelsud 21,70 €
mit Meerrettich-Senfbuttermilch und Peterlekartoffeln 2,3,4,12,14

Gebratenes Zanderfilet 22,30 €
an Schnittlauchsaucemilch mit Kartoffeln 2,4,6,12

Scampis 24,60 €
auf Nudeln in Zitronen-Basilikumsaucemilch 2,4,5,6,11

Norweger Lachs 24,00 €
im Nudelnest an Paprika-Lauchsaucemilch 2,4,5,6,12

Karpfenroulade 20,60 €
in rosa Pfeffersaucemilch mit Basmati-Reis 2,4,5,12

Hauptgänge

Gockelbrust 18,30 €
auf Gemüsereis mit Petersiliencreme und Salat 2,3,4,5,6

Rumpsteak 25,70 €
mit Knoblauchbutter, Kartoffelkroketten und Salat 3,4,5,6

Filetplatte 25,80 €
an Pfeffersaucemilch mit Käsespätzle, Grilltomate und Gemüse 2,4,5,6

Schweinelendchen 19,90 €
in Waldpilzsaucemilch mit Rösti und Salat 2,3,4,5,6,14

Rinderfilet 31,70 €
an Rotwein-Zwieberln, Schupfnudeln und Gemüse 4,5,6

Holzfüllersteak 17,40 €
vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Salatteller und Pommes 3,4,5,6

Entenbrust rosa gebraten 24,00 €
mit Bayrisch' Kraut und Gnocchis 2,4,5,6

Desserts und Käse

Haselnußparfait 8,30 €
auf Kirschragout 4,5,7

Mousse von Vollmilchschokolade 8,70 €
mit Kiwisalat 4,5

Heiße Himbeeren 8,40 €
mit Vanilleeis 4

Passionsfruchtsorbet 8,30 €
mit frischen Früchten

Apfeltarte 9,00 €
mit Quarkeis (Backzeit ca. 15 Minuten) 4,6,7

Dessertvariation 10,10 €
mit dem besten aus der Patisserie 4,5

Ziegenfrischkäse 9,00 €
in Blätterteig mit Preiselbeeren 4,5,6

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)

Spargelkarte

Fränkischer Spargel aus Willersdorf von der Familie Geiger

<i>Spargelsalat mit gehacktem Ei und Schnittlauch-Zwiebelvinaigrette</i> 3,5	15,80 €
<i>Kleine Portion Spargelsalat als Beilage</i> 3,5	8,30 €
<i>Spargelcremesuppe</i> 4	6,90 €
<i>Ragout von grünem Spargel mit Nudeln und Scampis</i> 2,4,5,6,11	28,00 €
<i>Spargel warm mit neuen Kartoffeln und Hollandaise</i> 4,5	19,50 €
– <i>mit gekochten Schinken</i>	23,40 €
– <i>mit Bratwurst (1 Paar)</i>	24,50 €
– <i>mit Schweinelendchen</i> 6	27,60 €
– <i>mit pochierten Lachs</i> 12	31,20 €
– <i>mit Schnitzel Wiener Art</i> 4,5,6	25,50 €

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- 1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)