

Menü

*Zitronengrassüppchen
mit gebratener Jakobsmuschel
6,20 €*

*rosa gebratenes Roastbeef vom Ochsen
mit Riesengarnelen
an Steckrübenpüree und Semmelknödel-Soufflé
25,00 €*

*pochierter Pfirsich
an Pistazien-Panna-Cotta
und Honig-Parfait
8,80 €*

Menüpreis 38,00 €

Weinempfehlung
*2017 CHARDONNAY trocken
0,25 l 5,80 €
Weingut Gebrüder Müller, Iphofen*

Vorspeisen

*Parfait von der Gänseleber
mit Kartoffelrösti, Balsamico-Linsen und Quitte
dazu reichen wir Steinofenbaguette
10,20 €*

*Beef Tatar
mit Avocado und Ingwer-Sojasauce
dazu Walnussbaguette
10,80 €*

Suppen

*geräucherte Tomatensuppe
mit Burrata und Bacon
5,80 €*

*Fleischbrühe
mit Leberknödel, Grießnocken
und Schwimmerli
4,80 €*

Burger

*gebratener Wildfleischburger
mit Rotkraut, Apfel und Cranbeery
dazu Süßkartoffelpommes an Sauerrahmdip
15,80 €*

Hauptgänge

*Schäufele vom Schwein mit Kartoffelklößen,
dazu Speckkrautsalat*

14,80 €

*geschmorte Rinderbacke
auf Spitzkohlgemüse
und Schupfnudeln*

19,50 €

*medium gebratene Lammhäfte
mit Ackerbohnen
und Kartoffel-Speck-Cannelloni*

18,20 €

*rosa gebratene Entenbrust
auf Apfel-Kartoffelpüree und Honig-Senf-Zwiebeln
mit Beilagen Salat*

19,20 €

*Bratwürste vom Wild
mit Schwarzwurzelgemüse
und Brandteigkrapfen*

15,80 €

Vegetarisch

*Auberginenauflauf
an Paprikacreme mit Ratatouille
und Rosenkohlblättern*

15,20 €

*knusprige Risottobällchen
-Feta-Paprika-Oliven-
auf Kichererbsen Püree mit Spinat
und marinierten Blattsalaten*

14,80 €

Fischgerichte

*Filet vom Wolfsbarsch
mit Ingwer-Spinat-Nudeln
an Shi-Take-Sauce und marinierten Salaten
19,90 €*

*Karpfenfilet mit Kräutern gebraten
dazu Kartoffel-Gurken-Salat
16,50 €*

*Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“
mit Kräuterkartoffeln
11,80 €*

Fleischgerichte

*Halbes gebackenes Hähnchen
mit großem gemischten Salatteller
12,20 €*

*rosa gebratene Schweinelende mit Spätzle
auf Champignonsauce und Gemüse der Saison
15,50 €*

*Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes und Salat
13,80 €*

*Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“
mit Pommes und Salat
13,20 €*

Kindergerichte

*Spätzle oder Kloß mit Soße 3,20 €
Kleines Schnitzel mit Pommes 5,50 €
Bratwurst mit Pommes 4,80 €
Portion Pommes 2,80 €*

Fränkisches

Bratwurst mit Sauerkraut und Walnussbaguette
9,50 €

Bratwurst mit Kartoffelsalat und Salatteller
10,80 €

Blaue Zipfel im Wurzelsud gegart dazu Walnussbaguette
9,50 €

Sülze mit Kräuterkartoffeln
9,20 €

Wurstsalat mit Gurken^(2a) und Zwiebeln dazu Walnussbaguette
8,80 €

Angemachter Camembert und Walnussbaguette
8,50 €

(2a) mit Konservierungsstoff

*Liebe Gäste, alle unsere Speisen verstehen
sich inklusive der gesetzlichen MwSt.
und Bedienungsentgelt*

*Sollte Ihnen Eine ganze Portion mal zuviel
sein, fragen Sie unseren Service nach
halben Portionen.*

*Für unsere Gäste die an einer Lebensmittelunverträglichkeit
leiden, möchten wir Sie weiterhin mit besten Gewissen mündlich,
durch die Servicemitarbeiter informieren.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt und guten Appetit!*

Warme Getränke

Pott Kaffee	2,80 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	2,80 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	2,50 €
Heiße Schokolade mit Espresso	3,50 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €

Kuchen

Käsekuchen	2,80 €
Apfel-Mandel-Kuchen	3,20 €
Zimtrolle	2,20 €
Schneeball	2,70 €

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,20 €
Cup Dänemark	4,40 €
Amarenabecher	4,70 €
Schokoladen-Eiskaffee mit Vanilleeis	4,80 €

verschiedene hausgemachte Eissorten
pro Kugel 1,30 €

gebackene Apfel-Kräpfle
an Vanillesoße mit Walnusseis
und Calvados Schaum
8,20 €

pochierter Pfirsich
an Pistazien-Panna-Cotta
und Honig-Parfait
8,80 €

mittelwürziger Ziegenschnittkäse mit Bärlauch
an Tomaten-Marmelade und Sesamcrostini
-Hofkäserei Brunner, Markt Herrnsheim-
8,20 €

dazu empfehlen wir einen „2016 Gewürztraminer Spätlese“ aus dem
Weingut Wirsching in Iphofen 0,1l 4,60 €