

Menü

*Maronenschaumsuppe
mit geräucherter Entenbrust
6,20 €*

*Ochsenbacken im Kräutermantel
mit Schmorgemüse
und Laugenbrezen-Knödel
18,50 €*

*Mille-feuille mit Schokoladenmousse
an Chili-Ananas-Ragout
und Pistazie
8,80 €*

Menüpreis 32,00 €

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

Vorspeisen

*gebeiztes Lachsfilet
mit Mango-Salat und Rucola
dazu reichen wir Steinofenbaguette
10,20 €*

*geräucherter Hirschschenkel
an Apfel-Sellerie-Salat mit schwarzen Nüssen und
Preiselbeersauce dazu Walnussbaguette
9,80 €*

Suppen

*Rahmsuppe vom Wild
mit gebackenen Blaukrautknödel
und Apfel Chutney
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 €

*gebackener Kalbstafelspitz mit Zwiebelconfit
dazu Kartoffelpüree und marinierte Blattsalate*

17,90 €

„Duo vom Lamm“

*geschmorte Keule und rosa gebratener Rücken
mit mediterraner Kruste überbacken
dazu Schwarzwurzeln und Kartoffel-Zucchini-Gratin*

24,80 €

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust

*mit Knoblauch Spaghetti
und Beilagensalat*

16,20 €

Rinderrücken-Steak

-Kräuterbutter-

*an Speck-Bohnensalat
und Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip*

22,50 €

Vegetarisch

*Paprika gefüllt
mit Gemüse-Linsen-Curry
und marinierten Salaten*

15,20 €

*gratinierte Cannelloni
mit Ricotta-Spinat-Füllung und Tomatensugo
dazu einen Beilagen Salat*

14,90 €

Fischgerichte

*Kabeljaufilet an Grapefruit-Hollandaise
mit Rote Beete Ravioli und Selleriepüree
dazu einen Beilagen Salat
18,20 €*

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

*Aischgründer Karpfen gebacken
mit großem gemischten Salatteller
groß 17,20 €
mittel 15,60 €*

*Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“
mit Kräuterkartoffeln
10,80 €*

Fleischgerichte

*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
12,80 €*

Kindergерichte

*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 Malzbaguette
8,50 €

Bratwurst mit Kartoffelsalat und Salatteller
9,80 €

Blaue Zipfel im Wurzelsud gegart dazu Malzbaguette
8,50 €

Sülze mit Kräuterkartoffeln
8,20 €

Wurstsalat mit Gurken^(2a) und Zwiebeln dazu Malzbaguette
7,80 €

Angemachter Camembert und Malzbaguette
7,50 €

(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 €

Dominostein
an Granatapfelsauce
und weißem Zimteis
8,50 €

Mille-feuille mit Schokoladenmousse
an Chili-Ananas-Ragout
und Pistazie
8,80 €

gebackener Camembert an Birnen Chutney
und Speck-Focaccia
8,20 €

dazu empfehlen wir eine „2013 Rieslaner Auslese“ aus dem
Weingut Popp in Iphofen 0,1l 5,50 €