



Sehr verehrte Gäste,
wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem Restaurant.
Wir verwenden für unsere Gerichte ausschließlich frische Zutaten,
daher freuen wir uns besonders, Sie mit einem leckeren Essen verwöhnen zu dürfen.

Abendkarte

Fränkisches Kren-Süppchen mit Sahnehaube & Croutons € 5,50

Vorspeisen - Salate / Fisch

Kleiner, bunter Salat der Saison € 4,20

Bunte Salat Vielfalt mit Raffinesse € 13,80

Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenen Putenstreifen -
an süß/sauerm Fruchtdressing, Früchte der Saison & Baguette

Hausgemachtes Matjes - Tatar € 13,80

dazu knusprige Kartoffel-Schiffchen, gefüllt mit Rosinen-Sauerrahm Soße

Hauptgänge - vegetarisch

Feta Käse im Zucchini-Mantel € 12,80

auf Mediterranem Gemüse, dazu Baguette

Penne Rigate nach „Art des Hauses“ € 12,80

mit Cocktail Tomaten, Zucchini und frischen Champignons - an würziger Soße

Hauptgänge - vom Fleisch / Fisch

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ~ in Butterschmalz gebraten € 13,80

mit Pommes Frites oder knusprigen Bratkartoffeln & Salatgarnitur

Herzhaftes Schweinerücken Steak € 16,80

mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Zucchini-Gemüse und Kartoffelspalten

Knusprige, fränkische Gänsebrust dazu Klöße und Blaukraut € 16,80

Hirsch-Kalbsbraten an Cassis Soße € 17,80

dazu Klöße, Blaukraut, Rotweibirne & Preiselbeeren

Zarte Schweine Lendchen ~ rosa gebraten € 23,80

an frischen Steinpilzen in Rahm, dazu Butterspätzle

Rumpsteak vom Argentinischen „Black Angus“ € 27,80

an frischem Grillgemüse, dazu Folien Kartoffel mit Kräuter-Sauerrahm

Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste auf Rahmsöße € 26,80

dazu Tomaten/Zucchini Gemüse & Kroketten

Gebratenes Zander Filet € 18,80

auf Mediterranem Gemüse, dazu Rosmarin Kartoffeln

Dessert

„Glühwein-Traum“ € 6,50

mit Vanille Eis, frischer Schlagsahne & Spekulatius