

Die Küche empfiehlt im Februar 2018

Veltenhöfer Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierstich
5,70 €

Maronenschaumsüppchen

mit frisch gebratenen Entenbruststreifen und Kräutersahne
6,30 €

Crèmesüppchen vom Muskat-Kürbis

mit gerösteten Kernen und Kernöl
6,30 €

Graved Lachs an marinierten Blattsalaten

mit Trüffelölvinaigrette und Dillsenfsoße
15,50 €

Knusprige Entenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

15,50 €

Rosarot gebratene Scheiben von der Barberieentenbrust

auf Orangen-Grand-Marniersauce, mit Apfel-Zimt-Rotkraut und Rösti Ecken
21,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

Pfannenzwiebeln, Äpfeln, Kartoffelpüree
14,80 €

Berliner Blutwurst mit Linsensalat

dazu Bratkartoffeln oder Püree
13,50 €

Fränkische Bratwürstchen

*aus der Metzgerei Kleemann in Gunzenhausen
dazu Linsengemüse und Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln
13,50 €*

Zarte Rinderroulade, hausgemacht

*Apfelrotkohl und Rosmarinkartoffeln
14,50 €*

Gegrilltes Lachssteak

*auf Rahm-Wirsing mit Zitronen-Butter-Kartoffeln
16,50 €*

Leicht warmer Apfelstrudel

*Bourbon-Vanille-Eis und Sahne
6,80 €*

Warme Zwetschgen in Rum und Zimt

*mit zwei Kugeln Walnusseis, Cremlinger Trüffelpraline
7,50 €*

Schokoladensoufflé mit zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis

*Obstdekoration und Crème Chantilly
7,50 €*