

Schmankerl vorweg



Salat von 2erlei Melone mit Schafskäse,
Parmaschinken und Ruccola
€ 16.50

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Honig karamellisiert
und Blattsalat
€ 15.00

VEGAN: Kopfsalatherz mit Pifferlingsvinaigrette
€ 16.50

VEGAN: 2erlei Melone, Ruccola, gebackener Räuchertofu,
Avocado, Mango Rösti
€ 16.50

Kalbstafelspitz mit einer Pifferlingsvinaigrette, Kopfsalat und Thaispargel
€ 17.00

Burrata mit Datteltomaten, Mangosalsa, Avocado,
Pflücksalate aus dem Knoblauchsland
€ 17.00

Beilagensalat
€ 7.00

Aus der Suppenküche

Fränkische Festtagssuppe
(Grießnockerl, Leberknödel und Pfannkuchenstreifen)
€ 8.00

Apfel – Cocossuppe mit gebackenen Kichererbsen und Koriander
€ 9.00

Aus dem Wasser

Filet vom Saibling
Pestokartoffeln, Tomatensugo, Basilikumschaum
€ 27.00

Duett von pochiertem Steinbuttfilet und gebratener Jakobsmuschel,
Kartoffelpüree, Lauchgemüse, Hollandaise
€ 29.00

Mal ohne Fleisch

Ziegenkäse-Rosmarinravioli mit Zitronenschaum und rosa Pfeffer
€ 18.00

Köstlichkeiten mit Fleisch und Geflügel

Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce
Maisplätzchen, Lauchgemüse
€ 24.00

Lammrücken rosa gebraten mit Senfkruste, Rotweinjus,
Kartoffelgratin und Speckbohnen
€ 32.00

Kalbsleber Berliner Art
mit Röstzwiebeln, gebratenem Apfel und Kartoffelpüree
€ 24.00

Knuspriges Schäufole mit Kartoffelkloß, Sauerkraut und Dunkelbiersauce
€ 19.50

Rinderroulade nach Art des Hauses
mit Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut
€ 21.00

Sauerbraten mit einer Rotwein-Lebkuchensauce,
Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut
€ 19.50

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gemischtem Salat
€ 32.00

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit
hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gemischtem Salat
€ 21.00



Essen für unsere kleinen Gäste

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites oder Kartoffelsalat
€ 11.00

Kloß mit Bratensauce nach Wahl
€ 5.50

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise
€ 5.50

Zum Nachtisch

VEGAN: Erdbeeren aus dem Knoblauchsland, Kokossorbet mit alkoholfreiem Taqueray Gin aufgegossen, rosa Pfeffer und karamellisierter Rosmarin
€ 13.00

Zitronengras Creme Brûlée mit Himbeersorbet
€ 13.00

Sommertörtchen mit Karamell-Schokoladen-Mürbteig, Baiser, Quark-Mandarineneis (Mousse Törtchen aus Zitrusfrüchten)
€ 13.00

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis
€ 12.00

Eierlikörbecher

Stracciatellaeis, Vanilleeis, Eierlikör und Sahne
€ 10.00

Eiskaffee / Eisschokolade
€ 7.50

Erdbeerbecher

Vanilleeis, Eerdbeereis, Knoblauchslander Erdbeeren und Sahne
€ 12.00

Affogato al caffè
Espresso mit Vanilleeis
€ 4.10

