







ZUM START

3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb (für 2 Personen)		5,80
Kleiner Gärtnersalat	 	7,00

SUPPEN

Getrübte Seleriesuppe mit Zwetschenbaumes und Petersilienöl	 Glutenfrei	9,00
Maronensuppe mit gebratenen Shii-Take-Pilzen	  Vegan Glutenfrei	9,00

VORSPEISEN DER SAISON

Gärtnerstädter Glasnudelsalat mit rotem Chinakohl, Koriander, Lauchzwiebeln, marinierten Apfelspalten und würzigem Ingwersud	  Vegan Glutenfrei	11,50
2erlei von der geräucherten Forelle – Filet und Mousse Rosmarin-Pumpnickelcrumble und Wildpreiselbeercreme		15,50
Hirschcarpaccio mit Feldsalat, Walnüsse, Thymianöl und Parmesanspäne	 Glutenfrei	15,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb. Jeder weitere Brotkorb à 2,80.



ADVENTSMENÜ



Maronensuppe mit gebratenen Shii-Take-Pilzen



Rosa gebratene Entenbrust auf Curry-Rahmwirsing,
dazu Kartoffelrösti, Speck und frittierter Rucola



Crêpe Suzette
mit Orangenfilets und Mandeleis

46,00

IMMER WIEDER GUT

HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller

in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse



mit gratiniertem Ziegenkäse

14,50

17,40

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett



25,80


STEAK DES MONATS


Rumpsteak 250g von der Deutschen Färse
mit Knoblauchbaguette, Kräuterbutter und kleinem Salat

35,00

VEGETARISCH & VEGAN

Pilz-Lauch-Quiche mit Rote Zwiebel-Chutney,
Schnittlauchschmand und angemachtem Feldsalat **17,90**

Rote Bete Gnocchi in veganer Thymianbutter geschwenkt
mit Wernsdorfer Grünkohl und Kichererbsen  **17,90**

Maronenbraten mit getrüffeltem Pastinakenpüree,
Romanesco und Selleriejus  **19,90**


Trüffel-Tagliarini mit Pastinaken und Babyspinat in Rahm, garniert mit
geschmorten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan **22,90**


FISCH

Hausgemachte Zander-Maultaschen
auf Wernsdorfer Grünkohl und Safransauce **24,50**

Filet von der Regenbogenforelle auf Fenchelrisotto,
Weißweinsauce und marinierter Feldsalat  **24,50**



FLEISCH

Wildschweinbraten -aus dem Hauptsmoorwald-
mit Maronen-Kartoffelgratin, sautiertem Romanesco
und Rosmarin-Wildrahmsauce  **22,50**

Rosa gebratene Entenbrust auf Curry-Rahmwirsing,
dazu Kartoffelrösti, Speck und frittierter Rucola  **28,50**

Gegrillter Wildschweinerücken mit pochiertem Weißweinbirne,
getrüffeltem Pastinakenpüree, Shii-Take-Pilzen,
Herzoginkartoffeln und Preiselbeersauce **35,00**

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis	à 3,40
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>	+ 3,70
Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert 	7,70
Spekulatiuscreme -im Glas serviert- mit Birnenkompott und Haselnusshippe 	7,70
Zitronen-Buttermilchtarte mit Lebkucheneis und kandierten Walnüssen	9,00
Crêpe Suzette mit Orangenfilets und Mandeleis	10,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

	0,375L	5CL
2022 Greuther Bastel – Riesling Auslese	36,00	6,80
<i>Weingut Brügel, Castell OT Greuth</i>		
Klarer Duft nach reifen Zitrusfrüchten; kraftvoll aromatischer Geschmack mit feinwürzigen Nuancen, deutlicher Fruchtsüße und feiner, frischer Säure; fruchtig-süßer und langer Nachhall.		

SEGAFREDO KAFFEE

Tasse Kaffee	2,80
Espresso einfach / doppelt	2,60 / 3,90
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,80
Glas TEEKANNE Tee	3,30