

ZUM START

3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb <i>(für 2 Personen)</i>		6,20
Kleiner Gärtnersalat	 	7,00

SUPPEN

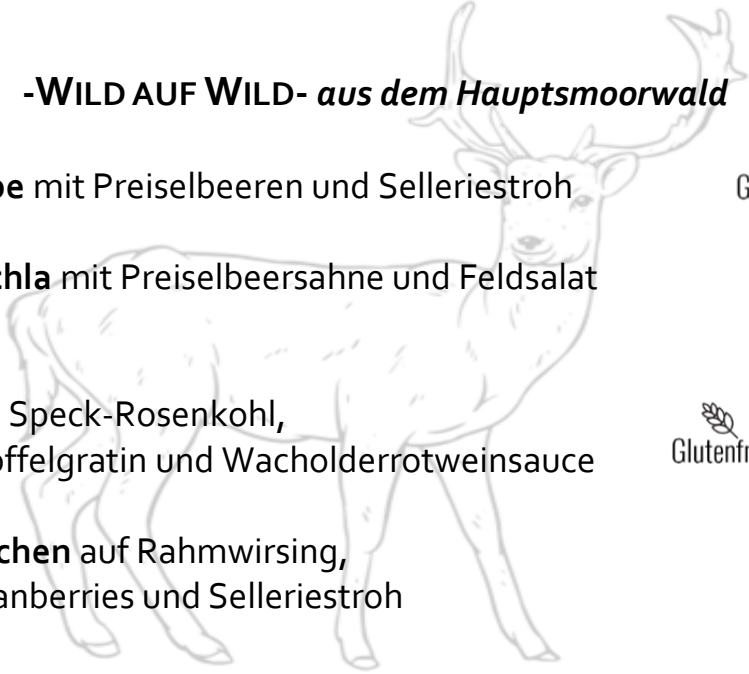
Lila Karotten-Ingwersuppe mit geröstetem Sesam	 	8,00
Wildrahmsuppe mit Preiselbeeren und Selleriestroh		9,00

VORSPEISEN DER SAISON

Kürbis-Quiche mit Seidentofu, Kürbiskernmayo und angemachten Ackersalat		13,90
Wildfleischküchla mit Preiselbeersahne und Feldsalat		14,90
Ceviche vom Bachsaibling mit Meerrettichcreme und Babyspinat		15,50

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

-WILD AUF WILD- aus dem Hauptsmoorwald



Wildrahmsuppe mit Preiselbeeren und Selleriestroh	 Glutenfrei	9,00
Wildfleischküchla mit Preiselbeersahne und Feldsalat		14,90
Rehbraten mit Speck-Rosenkohl, Thymian-Kartoffelgratin und Wacholderrotweinsauce	 Glutenfrei	22,50
Fasanmaultaschen auf Rahmwirsing, Gelbe Bete, Cranberries und Selleriestroh		24,90

IMMER WIEDER GUT

Wiener Schnitzel -klassisch vom Kalb- mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett	 laktosefrei	25,80
Rumpsteak vom Angus-Rind (ca. 250g) mit geschmortem Hokkaido-Kürbis, rotschaligen Kartoffeln und Knoblauchbutter	 Glutenfrei	33,80

SALAT SATT

Häckersalat - Großer, bunter Salatteller		
in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse		14,90
mit gratiniertem Ziegenkäse		17,90
mit gebratenen Waldpilzen		18,30

VEGAN & VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit geschmortem Hokkaido-Kürbis und Babyspinat		18,30
Geschmorter Butternutkürbis auf Apfel-Ingwer-Wirsinggemüse und gebratenen Austernpilzen		18,50
Waldpilzrisotto mit Pastinakenchips und angemachtem Feldsalat		18,50

FISCH

Lachsforellennudeln mit Stangenlauch, eingelegten Senfkörnern und Silvanerrahm		23,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Waldpilzrisotto und Feldsalat mit Walnussdressing		25,50

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis	à 3,40
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt</i>	
<i>oder mit „Komma-Nix“ Secco Rosa alkoholfrei aufgegossen</i>	+ 3,70
„Affogato al caffè“ – Vanilleeis & Espresso	6,50
Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert 	7,70
Birnentiramisù -im Whiskeyglas serviert- mit Schokobiskuit und Walnüssen	8,50
Kürbismuffin  mit Vanillesahne und Ingwersorbet	9,00

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