

VORSPEISEN & SALATE



3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb (für 2 Personen)		5,40
Kleiner Gärtnersalat	 	6,50
Apfel-Hokkaido-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	 	7,50
Steinpilzcremesuppe mit Speckchip und Petersilie		8,50
Carpaccio von Rote Bete & Rettich mit Belugalinsen, Feldsalat und gerösteten Walnüssen	 	12,50
Geräuchertes Filet vom Saibling auf Rote Bete-Carpaccio und Apfel-Rosmarincreme & Schwarzbrotchip		14,90
Gebackenes Kalbsbries an lauwarm marinierten Bamberger Hörnla, Sauce Tatar und Feldsalat		14,90
Tapas-Trilogie – lassen Sie sich überraschen		15,50
HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse		15,90

Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb. Jeder weitere Brotkorb à 2,50.

HAUPTGERICHTE

Knusprige Auberginen-Piccata auf Wurzelgemüse und roter Paprikasalsa	 Glutenfrei	16,50
Kartoffelgnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit Hokkaido-Kürbis und Babyspinat		17,50
Gegrillte Scheiben von der Gelben Bete mit gebratenen Kräuterseitlingen, Wirsing, Ringelbete und Ingwer-Birnensoße	 	18,90
Hausgemachte Ravioli mit Blauschimmelkäse gefüllt, dazu Birne, Sellerie, geröstete Walnüsse und Rotwein-Buttersoße		19,90
Gebratenes Zanderfilet auf Gartengurkengemüse, Würfelpommes und Selleriestroh	 Glutenfrei	21,80
Lachsforellenfilet im Sesam-Knuspermantel auf Selleriepüree und sautierter Gelber Bete		23,50
Pochierte Perlhuhnbrust auf Ragout von weißem Wurzelgemüse, Safransoße und Bamberger Hörnla von Opa Herbert aus Wernsdorf	 Glutenfrei	21,50
Geschmorte Rinderroulade mit Steinpilzfüllung auf Selleriepüree, sautierten Gelben Beten und Granatapfelkernen	 Glutenfrei	22,80
Kalbslebergeschnetzeltes mit Egerlingen, Schmoräpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelgnocchi		22,80
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett	 laktosefrei	23,80
Iberico Schweinekotelett in der Malzkruste auf Gelbe Bete-Kartoffelstampf, Rauchbierjus und angemachter Feldsalat		26,80
Gereiftes fränkisches Rumpsteak (ca. 200g) mit kleinem Salat, Herzogin-Süßkartoffeln, Röstzwiebeln, Portweinjus und kleinem Salat		30,50

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis		à 3,00
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>		+ 3,70
Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert	 Glutenfrei	6,90
Tarte Tatin mit Holunderbeerensorbet und Johannisbeerenschaum		9,00
Variation von der Fränkischen Quitte	 Vegan	
Ragout, Eis, Gelee, Brot		10,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN	0,375l	5cl
2017 Stein Stetten – Silvaner Auslese	33,00	6,20
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>		
Aromen von Pfirsich, getrockneten Aprikosen und Holunderblüte.		
Feine Mandelnoten und etwas Honigaroma.		
Wunderbar elegante Säure und feine Mineralik. Langer Nachhall		

SEGAFREDO Kaffee

Tasse Kaffee	2,70
Espresso einfach / doppelt	2,60 / 3,90
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,70
Glas TEEKANNE Tee	3,20