

## VORSPEISEN & SALATE

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>3erlei hausgemachte Butter &amp; Brotkorb</b> (für 2 Personen)   |  | <b>5,50</b>  |
| <b>Kleiner Gärtnersalat</b>   |      | <b>6,50</b>  |
| <b>Rote Bete Suppe</b><br>mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Kren   |   | <b>8,00</b>  |
| <b>Wildrahmsuppe</b> mit Strudelsäckchen  |  | <b>9,00</b>  |
| <b>Karamellisiertes Schwarzwurzelpuree</b><br>mit Cashewmus, Apfel, Walnüsse und Feldsalat                                  |    | <b>12,90</b> |
| <b>Hausgebeizter Gin-Lachs</b> mit eingelegten Glasgurken,<br>Kartoffel-Baggers und Wildkräutersalat                        |   | <b>14,90</b> |
| <b>Rehküchla</b> an Feldsalat und Preiselbeersahne  |  | <b>14,90</b> |
| <b>Tapas-Trilogie</b> – lassen Sie sich überraschen   |  | <b>15,50</b> |
| <b>HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller</b><br>in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse<br>mit gratiniertem Ziegenkäse |    | <b>15,90</b> |

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

## HAUPTGERICHTE

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>Geschmorte Blaukrautspalten</b> mit Bamberger Hörnla vom Opa Herbert, Apfel, Walnüssen und Apfel-Weinschaum  |   | <b>15,80</b> |
| <b>Rote Bete Gnocchi</b> in Thymianbutter geschwenkt mit geröstetem Wurzelgemüse und Kichererbsen   |    | <b>17,20</b> |
| <b>Offene Nudellasagne</b> mit Pastinakenrahmgemüse, gebratenen Pilzen und angemachtem Feldsalat  |  | <b>17,90</b> |
| <b>Tagliatelle</b> mit Babyspinat in Rahm, <b>gehobelter Schwarzer Trüffel</b> , mit geschmorten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan  |  | <b>23,50</b> |
| <b>„Fränkisches Fish &amp; Chips“</b> - Gebackenes Karpfenfilet mit Bamberger Hörnla, Remoulade und kleinem Salat   |  | <b>22,80</b> |
| <b>Filet von der Regenbogenforelle</b> auf Belugalinsen-Speckrahmgemüse und Bamberger Hörnla  |   | <b>23,90</b> |
| <b>Geschmorte Wildschweinkeule</b> -aus heimischer Jagd von M. Hälterlein, Lauter- mit hausgemachten Walnussspätzle, sautiertem Rosenkohl und Wacholderrahmsoße   |  | <b>22,50</b> |
| <b>Wiener Schnitzel</b> mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett  |   | <b>24,40</b> |
| <b>Rosa gebratene Entenbrust</b> auf Pastinakenrahmgemüse, Kartoffelbaggers, Speck und frittiertem Rucola   |   | <b>26,70</b> |
| <b>Zweierlei vom Damhirsch - Geschmorte Keule &amp; rosa gebratener Rücken</b> -aus heimischer Jagd von M. Hälterlein, Lauter- Fächer-Süßkartoffeln, glasierten Maronen, Quittenblaukraut und kräftiger Rotweinsöße |   | <b>33,30</b> |

Änderungen der Beilagen sind gegen einen Aufpreis von 2,50 € möglich  
Alle Preise verstehen sich in EURO und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

## ZUM ABSCHLUSS

**Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis** à 3,00  
*Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen* + 3,70

**Crème Brûlée** mit frischen Beeren garniert  Glutenfrei 6,90

**Grießflammeri**   
 mit karamellisierten Walnüssen und Cranberries 9,00

**Whiskeysoufflé**  
 Mascarpone, Hippen und Mandeleis 9,50

**DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN** 0,375l 5cl

2017 **Stein Stetten – Silvaner Auslese** 33,00 6,20  
*Weingut Klaus Höfling, Eußenheim*  
 Aromen von Pfirsich, getrockneten Aprikosen und Holunderblüte.  
 Feine Mandelnoten und etwas Honigaroma.  
 Wunderbar elegante Säure und feine Mineralik. Langer Nachhall

## SEGAFREDO Kaffee

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