



Vorspeisen

Norwegischer Fjordlachs,
Gurke und Sauerrahm € 22.50

Blattsalate
in Senfdressing € 7.--

* * *

Suppen

Kräuterschaumsuppe € 8.--

Consommé vom Weiderind
mit Butterklößchen € 8.--

Hauptgerichte

Pfifferlings-Gnocchi,
Basilikumöl und Parmesan € 23.50

Zanderfilet
auf Grillgemüse und Risotto € 33.50

Filet vom Landschwein
mit Gemüse und Kartoffelkrapfen € 26.--

Rehragout
mit Pilzen, Blumenkohl
und Spätzle € 26.50

Fränkische Bratwürste
auf Weinkraut mit Bauernbrot € 14.--

* * *

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass wir für Allergiker eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene sowie den Zusatzstoffen bereithalten.

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.--

Joghurt und Schokolade
mit Beeren € 13.--

* * *

Fränkischer Käse
von der Hofkäserei Brunner
mit gerösteten Nüssen und
Chutney € 15.50