



Vorspeisen

Variation von der Tomate
mit Burrata, Pflücksalat,
Pinienkernen und Basilikumöl € 19.50

Blattsalate
in Senfdressing € 7.--

* * *

Suppen

Pfifferlingsrahmsuppe € 7.50

Consommé vom Weiderind
mit Butterklößchen € 7.50

Hauptgerichte

Grillgemüse
mit Risotto, Rucola, Basilikumpesto
und Parmesan € 22.50

Filet vom Seesaibling
mit Limetten-Pinienkern-Butter,
Petersilienkartoffeln und Salat € 34.--

Gebratene Kalbshüfte
im eigenen Saft mit Gemüse
und geschmelzten Nudeln € 27.50

Filet vom Landschwein
mit Gemüse und Kartoffelstock € 26.50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Spitzkohl und Spätzle € 32.--

* * *

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.--

Cheesecake,
fränkische Zwetschge, Sorbet € 13.--

* * *

Französischer Rohmilchkäse
mit gerösteten Nüssen
und Chutney € 15.50