



Vorspeisen

Zweierlei von der
Breitbachtaler Forelle
mit Apfelsalsa und
eingelegtem Wintergemüse € 22.50

Feldsalat
mit Speck, Croûtons
und Granatapfelkernen € 12.50

Blattsalate
in Senfdressing € 7.50

* * *

Suppen

Wirsingrahmsuppe
mit geröstetem Speck € 8.50

Consommé vom Rind
mit Thymian und
gebackenem Tatar € 10.50

* * *

Warme Vorspeise

Bauch und Bäckchen
vom Landschwein
mit Spitzkohl € 18.50

* * *

Hauptgerichte

Geschmelzte Semmelnocken
mit wildem Brokkoli, gerösteten Walnüssen
und Blauschimmelsoße € 23.--

Steinköhlerfilet auf Krustentiersoße
mit Zartweizenrisotto € 36.--

Rinderbäckchen in Spätburgundersoße
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelstock € 29.--

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Spitzkohl und Bratkartoffeln € 33.50

Rehsteak
mit gegrilltem Rosenkohl, Kräuterseitlingen
und Eierknöpfe € 34.--

* * *

Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Zweierlei von der
Breitbachtaler Forelle
mit Orangensalsa und
eingelegtem Wintergemüse

Consommé vom Rind

Rehsteak
mit gegrilltem Rosenkohl,
Kräuterseitlingen
und Eierknöpfe

Schokoladenkuchen
mit Orangen und
Rotweinbuttereis

€ 72.--

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.50

Schokoladenkuchen
mit Orangen und Rotweinbuttereis € 14.--

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Pistazieneis € 5.80

* * *

Käseauswahl
von Affineur Waltmann
aus Erlangen mit Chutney € 17.--