



Kalte Vorspeisen

- Feldsalat in Himbeervinaigrette mit Speck, Champignons und Croutons
6,50 €
- Hausgeräucheter Hirschschenken mit Preiselbeersahne und Salatbouquet
7,50 €
- Bunte Blattsalate mit gebratener Geflügelleber und Balsamicovinaigrette
8,00 €
- Salathaufen mit Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust
8,50 €
- Bunter Vorspeisenteller
mit hausgeräuchertem Hirschschenken, gebeiztem Lachs und Wildterrine
an kleinem Salat
8,50 €

Suppen

- Fränkische Festtagssuppe mit Mark-, Leber- und Grießklößchen
3,00 €
- Tomatencremesuppe mit Ginsahnehaube
3,00 €
- Bärlauchsüppchen
3,50 €
- Kräuterrahmsuppe
3,50 €

Wildgerichte

- Spessarter Wildschweinbraten auf Schwammerlsauce
mit Apfelrotkohl und Klößen
12,50 €
- Rehbraten aus der Keule an Wildrahmsauce, Rosenkohl und Semmelknödel
14,50 €
- Rehrücken rosa gebraten auf Rotweinjus, Broccoli und Kroketten
19,50 €
- Wildente aus dem Ofenrohr mit Apfelrotkohl und Klößen
13,50 €
- Hirschragout in Wildrahmsauce mit Speckrosenkohl und Spätzle
11,50 €
- Hirschsteaks rosa gebraten auf Wacholdersauce, mit Rahmwirsing und
Kartoffeltalern.
14,50 €
- ½ geschmorter Fasan auf Ananassauerkraut und Klößen
13,50 €

Fisch

- Forelle Müllerin mit Salzkartoffeln und buntem Salat
11,50 €
- Zanderkrusteln auf Thymianschaum mit Broccoli und Tomatenreis
14,50 €
- Bachsaibling auf der Haut gebraten an Zitronensauce, Lauchgemüse und Nudelnest
13,50 €
- Lachsfilet unter der Kräuterkruste auf Schnittlauchsauce, Broccoli und grünen Nudeln
13,50 €
- Welsfilet gedünstet an Rieslingsauce, und Petersilienkartoffeln & Salat
14,50 €
- Seelachs gebraten mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln
9,50 €
- Gedünsteter Kabeljau auf Estragonschaum mit Fenchel und Kräuterreis
13,50 €



vom Schwein

- Schweinefilet am Stück gebraten auf Calvadosrahmsauce mit Karotten und Spätzle
12,50 €
- Schweinerückensteak mit Rahmchampignons, Broccoli und Röstinchen
9,50 €
- Schweinebraten aus dem Nacken mit Apfelrotkraut und Klößen
8,00 €
- Schweinebraten aus dem Rücken gefüllt mit Backpflaumen
auf Rotweinsauce mit Marktgemüse und Kroketten
9,50 €
- Cordon-bleu mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel mit Pommes frites und Salat
9,50 €
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit grünem Pfeffer, Broccoli und Bandnudeln
11,50 €

vom Rind

- Rumpsteak unter der Kräuterkruste auf Rotweinjus
mit Frühlingszwiebeln und Kartoffelrösti
14,50 €
- Rinderfilet Wellington auf Chalotten-Rotweinjus
mit Marktgemüse und Kartoffelalern
19,50 €
- Tournedos vom Rinderfilet auf Pfeffersauce mit Broccoli und Kroketten
18,50 €
- Hausgemachter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Semmelklößen
12,50 €
- Rouladen nach Hausfrauenart mit Bohngemüse und Salzkartoffeln
10,50 €
- Filetspitzen Stroganow mit Marktgemüse und Butterspätzle
18,50 €



vom Kalb

- Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsauce mit Frühlingszwiebeln und Tagliatelle
17,50 €
- Kalbsfilet rosa gebraten an Zitronensauce mit Romanesco und Krokette
21,50 €
- Wiener Schnitzel mit Salat und Bratkartoffeln
11,50 €
- Kalbsrahmbraten mit Broccoli und Röstlinchen
13,50 €
- Zürcher Geschnitzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle
13,50 €

Geflügel

- Poulardenbrust mit Spinatgefüllt auf Weißweinsauce und Gemüsereis
9,50 €
- Gebratene Perlhuhnbrust auf Calvadosrahmsauce, Marktgemüse und Krokette
10,50 €
- Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce, Kaiserschoten und Kartoffelröstlinchen
14,50 €
- Gänsekeule mit Bratapfel, Apfelrotkohl und Klößen
11,50 €
- Gänsebrust mit Bratapfel, Apfelrotkohl und Klößen
14,50 €
- ¼ Gans mit Bratapfel, Apfelrotkohl und Klößen
13,50 €

Dessert

- Dunkles Schokoladenmus am Erdbeermarkspiegel und Fruchtbouquet
7,50 €
- Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Rum-Zimt-Sabayone
6,50 €
- Joghurtmus mit frischen Früchten
6,50 €
- Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne
4,50 €
- Bunter Dessertteller mit zweierlei Schokoladenmus, Himbeerparfait
und frischen Früchten
8,50 €



Vorschläge Lammgericht

Medaillons vom Lammrücken
Lammkeulenbraten gefüllt
Lammragout
Lammkotelettes

Beilagen

Kartoffelgratin
Röstinchen
Nudeln
Reis
Pommes Frites
Schneekartoffeln
Salzkartoffeln
Kartoffelplätzchen
Kartoffelklöße
Semmelknödel