

# Auszug aus der Speisekarte

Gültig ab Januar 2024

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen außer Haus / 2Go 12 % günstiger sind, Abzug vor Ort

## Vorspeisen

geräucherter Norwegerlachs an Salatstrauß  
mit Sahnemeerrettich /Baguette 14,90

gratinierte Ziegenkäse-Praline & Rote Beete (vegetarisch)  
dazu kleines Salat-Ensemble & Baguette 13,50

fränkische Leberklößchensuppe 6,50

Silvanerrahmsuppe mit Zimtkrusteln 7,60

## Salate

Salatteller „Feinschmecker“,  
gegrillte Streifen von der Poulardenbrust  
an bunten Marktsalaten  
in Balsamico-Dressing dazu Baguette 17,90

Salatteller „Fischerin“,  
gegrillte Streifen vom Welsfilet  
an bunten Marktsalaten  
in Balsamico-Dressing dazu Baguette 17,90

## Hauptgerichte

langsam geschmortes Schulterblatt vom FRANKENRIND  
Zwiebel-Rotweinsoupe /Apfelrotkohl/Kartoffelklöße 20,90

gegrilltes Roastbeef mit Speckböhnchen  
Burgundersoupe und pommes frites 29,90

Schweinelendchen an Cognac-Pfefferrahm  
hausgemachte Kartoffelkroketten und bunter Marktsalat 22,90

zarter Hirschkeulenbraten in Holunderrahmsoupe  
dazu frische Pilze, Preiselbeeren,  
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 24,90

Welsfilet „Toskana“ (grätenfrei)  
mediterranem Gemüse/ Rieslingsahnesoupe und breite Nudel 26,50

Teigtaschen gefüllt mit Pilzen und Ricotta (vegetarisch)  
an Rahmsoupe und sautiertem Gemüse 17,90

Grünkern-Bratling (vegan)  
Gemüse/Olivenöl/Kartoffel 16,90

Cordon bleu  
mit Schinken aus der Familienmetzgerei & Käse gefüllt, dazu Pommes Frites 19,90