Auszug aus Speisekarte, kann vor Ort variieren.

Starter

geräucherter Fjord-Lachs
dazu Salat-Ensemble, Sahnemeerrettich & Baguette 14,90

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

6 Riesengarnelen /Salatstrauß
Olivenöl dazu Baguette 15,90

frisches Tatar vom Frankenrind
mit Gurke/Butter/Kapern/Sauerteigbrot
als Vorspeise100g 15,90
als Hauptgericht 200g 19,90

Hausgekocht

Cazpacho
Tomaten-Paprika-Gurkenkaltschale
Baguette
7,80

Kraftbrühe mit Leberklößchensuppe
6,50

fränkische Silvanerrahmsuppe
Krusteln (vegetarisch)
7,80

klare Ochsen-Essenz mit Eidotter
5,50

knackig frisch

Salatteller „Fischerin"
mit bunten Marktsalaten der Saison
dazu gegrillte Filetstreifen vom Wels & Baguette 18,90

Salatteller „Feinschmecker"
mit bunten Marktsalaten der Saison
gegrillten Streifen von der Hähnchenbrust & Baguette 17,90

sommerliche Hauptgerichte

frische Pfifferlinge
Schweinefilets/Portweinsoße/Kartoffelrösti 28,90

Frische Pfifferlinge
Spinatknödel mit Champignonsoße (vegetarisch)21,90

Hädefelder Backhändel
Zitronenschmand/hausgemachter ERdäpfelsalat 21,90

Geschmorter Burgunderbraten
Zwiebel-Rotweinsoße
Apfelrotkohl/Kartoffelklöße 23,90

Fleischküchle an Sahnesoße
Spätzle und bunter Salat 18,90

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

vom Grill

Schweinelendchen an Cognac-Pfefferrahm
Pilze/Kroketten und bunter Salat 23,90

gegrilltes Roastbeef vom Franken-Rind
mit Schinkenböhnchen an PfefferRotweinsoße, dazu Pommes Frites 29, 90

Rinderfilet „Hofmeister"
feiner Kräuterbutter/bunter Salat/pommes frites 36,90

jetzt wird's wild

Wildgulasch „Försterin
mit Champignons, Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle 23,90

zart geschmorte Hirschkalbskeule in Holunderrahmsoße
dazu frische Pilze, Preiselbeeren, Kartoffelklöße und Apfelrotkraut 25,90

rosa gebratener Hirschrücken „Diana"
Wildrahmsoße/Apfelrotkohl
Champignons hausgemachte Kroketten 37,90

Fischer's Fritz

Frische Spessartforelle „Müllerin"
mit Kräuterfüllung/Butter
Bunter Marktsalat/ Leinacher Erdäpfel 25,90

Fischteller „Toskana"
Welsfilet an mediterranem Gemüse
feiner Rahmsoße vom Riesling, breite Nudel 27,90

Vegetarisch

gebratener Grünkern (vegan)
Gemüsevariation/Ölivenöl/Leinacher Erdäpfekl 17,90

Südtiroler Nudelteller (vegetarisch(
frische Pilze/breite Nudel/getrocknete Tomaten/Oilvenöl 17,90

Dessert

Sommerlaue

Mango-Sorbet mit Franken-Sekt augegossen 7,90

affogato al caffè -
1 Kugel Bourbon-Vanilleeis übergossen mit Espresso 4,90

hausgemachte Crème brûlée „unsere Beste"
6,90

Schokoladen-Tarte
Beerenragout/Walnußeis /Sahne/Sesamhippe
8,80

Hausgekochte Beerengrütze
Bourbon- Vanilleeis/Sahne/Sesamhippe
7,50

unser kleines Süßes
Mousse von der Valrhona-Schokolade im Glas
4,50

Unsere separate Allergiker-Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen (mit *** gekennzeichnet) enthaltenen Zusatzstoffe