3-Gang Menü für 29,00 €

Bärlauchcremesuppe *2,4*
***
Schweinefilet im Käsemantel an Weißweinsauce
mit Nudeln und Broccoli *2,4,5,6*
***
Nougatmousse auf Beerenspiegel *4,5*

Fränkischer Sauerbraten *17,80 €*
mit Kloß und Rotkohl *2,6,14*

Rosa gebratener Hirschrücken *28,30 €*
an Rosenkohl und Mohngnocchis *2,5,6*

Bauernente *25,70 €*
in Rosmarinjus mit Blaukraut und Kloß *2,6,14*

Truthahnscheiben *17,40 €*
an Steinpilzsauce, mit Nudeln und Gemüse *2,4,5,6*

Schweinerückenmedaillon *16,00 €*
an Pfeffercreme mit Kroketten und Salatteller *2,3,4,5,6*

Kalbsfilet *29,50 €*
in Sherrysauce mit Kartoffelmaultaschen und Broccoli *2,4,5,6*

Fleischlose Küche

Steinpilze in Rahm *17,90 €*
mit Rösti und Kräutern *2,4,14*

Buttergemüse *15,60 €*
auf Spätzle in Käsesauce *2,4,5,6*

Rahmige Schupfnudeln *15,30 €*
in Paprika-Lauchsauce *2,4,5,6*

Vegetarischer Sauerbraten *(Soja) 17,80 €*
mit Kloß und Rotkohl *2, 6, 10, 14*

Veganes

Pilzpfannkuchen *18,10 €*
mit in Sesamöl geschwenktem
Gemüse an Paprika-Sojasahne-Sauce *6,8,10*

Spinatteigtaschen *16,90 €*
in Kirschtomaten-Sojasauce *2,6,10*

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate *8,40 €*
mit Sauerrahmdressing und Speckstreifen 3,4,5,6

Feldsalat *10,60 €*
mit Speck und Buttercroutons 3,4,5,6

Geräucherter Lachs *11,50 €*
auf Toast mit Sahnekren 3,5,6,12,14

Mariniertes Heringsfilet "Hausfrauen Art" *11,50 €*
mit Bratkartoffeln 3,4,5,12

Gesülztes Ferkel *10,30 €*
in Zwiebel-Kräutervinaigrette mit Brot 3,4,5,6

Knoblauchbaguette *5,00 €*
mit feiner Knoblauchcreme 4,6

Carpaccio vom Rinderfilet *12,60 €*
mit rosa Pfeffer und Olivenöl mariniert 3,5,6

Putenstreifen an Blattsalaten *12,60 €*
mit gerösteten Pinienkernen 3,4,5,6,7

Rucolasalat *12,30 €*
mit gebratener Geflügelleber und geriebenen Parmesan 3,4,5,6

Suppen

Kartoffelcremesuppe *5,60 €* 2,4

Fränkische Festtagssuppe *5,90 €* 2,4,5,6

Kräuterklößchensuppe *5,80 €* 2,4,5,6

Steinpilzrahmsuppe *mit Kräutern 6,70 €* 2,4

Karpfensuppe *mit Nockerln und Gemüsestreifen 7,80 €* 2,4,5,12

Aus Mutter's Küche

Schäufele *17,90 €*
auf Sauerkraut mit Kloß 2,6,14

Schweinebraten *15,90 €*
in Kümmelsauce mit Salat und Kloß 2,3,4,5, 6,14

Schnitzel Wiener Art *15,10 €*
mit Pommes und Salat 3,4,5,6

Cordon bleu *vom Schwein 17,50 €*
mit Pommes und Salat 3,4,5,6

Nackensteak *16,10 €*
mit Kräuterbutter, Pommes und Salat 3,4,5,6

3 fränkische Bratwürste *13,90 €*
mit Sauerkraut und Brot 6

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)

Fische

Waller im Wurzelsud *21,70 €*
mit Meerrettich-Senfbutter und Peterlekartoffeln 2,3,4,12,14

Gebratenes Zanderfilet *22,30 €*
an Schnittlauchsauce mit Kartoffeln 2,4,6,12

Scampis *24,60 €*
auf Nudeln in Zitronen-Basilikumsauce 2,4,5,6,11

Norweger Lachs *24,00 €*
im Nudelnest an Paprika-Lauchsauce 2,4,5,6,12

Karpfenroulade *20,60 €*
in rosa Pfeffersauce mit Basmati-Reis 2,4,5,12

Hauptgänge

Gockelbrust *18,30 €*
auf Gemüsereis mit Petersiliencreme und Salat 2,3,4,5,6

Rumpsteak *25,70 €*
mit Knoblauchbutter, Kartoffelkroketten und Salat 3,4,5,6

Filetplatte *25,80 €*
an Pfeffersauce mit Käsespätzle, Grilltomate und Gemüse 2,4,5,6

Schweinelendchen *19,90 €*
in Waldpilzsauce mit Rösti und Salat 2,3,4,5,6,14

Rinderfilet *31,70 €*
an Rotwein-Zwieberln, Schupfnudeln und Gemüse 4,5,6

Holzfällersteak *17,40 €*
vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Salatteller und Pommes 3,4,5,6

Entenbrust *rosa gebraten 24,00 €*
mit Bayrisch' Kraut und Gnocchis 2,4,5,6

Desserts und Käse

Haselnußparfait *8,30 €*
auf Kirschragout 4,5,7

Mousse von Vollmilchschokolade *8,70 €*
mit Kiwisalat 4,5

Heiße Himbeeren *8,40 €*
mit Vanilleeis 4

Passionsfruchtsorbet *8,30 €*
mit frischen Früchten

Apfeltarte *9,00 €*
mit Quarkeis (Backzeit ca. 15 Minuten) 4,6,7

Dessertvariation *10,10 €*
mit dem besten aus der Patisserie 4,5

Ziegenfrischkäse *9,00 €*
in Blätterteig mit Preiselbeeren 4,5,6

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)

Karpfenkarte

Vorspeise

Warme, ***geräucherte Karpfenstreifen*** *14,10 €*
an Sahnemeerrettich und Kartoffelbaggers 3,4,5,12,14

Karpfenschinken *15,10 €*
an Senf-Dillsauce mit Schwarzbrot-Chips 3,5,6,12

Suppe

Karpfensuppe *7,80 €*
mit Nockerln und Gemüsestreifen 2,4,5,12

Hauptgänge

Karpfenroulade *20,60 €*
in rosa Pfeffersauce mit Basmati-Reis 2,4,5,12

Karpfen gebacken *100 gr 3,30 €*
mit Blattsalat und Kartoffelsalat 3,4,5,6,12

Pfefferkarpfen *100 gr 3,30 €*
mit buntem Pfeffer aus der Mühle mit Blattsalat und Kartoffelsalat 3,4,5,6,12

Karpfen blau *100 gr 3,30 €*
mit Salzkartoffeln, Salat, Meerrettich und Butter 3,4,5,12,14

Gebratenes Karpfenfilet *20,40 €*
in Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln 2,4,6,12

Wir bitten um Verständnis, dass bei der Karpfenroulade und beim Karpfenfilet evtl. ein wenig restliche Gräten vorhanden sind.

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)

Bärlauchkarte

Frühlingssalat mit Rucola und Bärlauch an marinierten Bärlauch-Scampis *3,4,5, 6,7,11*	***17,90 €***
Bärlauchcremesuppe mit Croutons *4, 6*	***6,70 €***
Gratiniertes Bärlauchbaguette *4,6,7*	***5,70 €***
Zarter Rindertafelspitz in Bärlauchrahmsauce mit Kartoffeln und Salatteller *2,3,4,5,7*	***19,40 €***
Schweinefiletmedaillons unter einer Bärlauchkruste mit Spätzle und Marktgemüse *3,4,5,6*	***21,60 €***
Rinderrückensteak an frischer Bärlauchbutter mit Rösti und Salatteller *3,4,5*	***27,30 €***
Butternudeln in Bärlauchpesto geschwenkt mit gebratenem Zanderfilet *2,4,5,6,7,12*	***23,90 €***
Bärlauchravioli mit Ricotta gefüllt in Lachsrahmsauce *4,5,6,7,12*	***20,10 €***

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)

Spargelkarte

Fränkischer Spargel aus Willersdorf von der Familie Geiger

Spargelsalat mit gehacktem Ei und Schnittlauch-Zwiebelvinaigrette *3,5*	***14,80 €***
Kleine Portion Spargelsalat als Beilage *3,5*	***7,80 €***
Spargelcremesuppe *4*	***6,70 €***
Ragout von grünem Spargel mit Nudeln und Scampis *2,4,5,6,11*	***27,00 €***
Spargel warm mit neuen Kartoffeln und Hollandaise *4,5*	***18,50 €***
– mit gekochten Schinken	***22,40 €***
– mit Bratwurst (1 Paar)	***23,50 €***
– mit Schweinelendchen *6*	***26,60 €***
– mit pochierten Lachs *12*	***30,20 €***
– mit Schnitzel Wiener Art *4,5,6*	***24,50 €***

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)