

MENÜ

- auf Wunsch mit Fränkischer Weinempfehlung -

Schwertfisch-Carpaccio

mit sommerlichen Blattsalaten und Rucola-Balsamico-Sorbet, selbstgebackenes Focaccia

2023er Silvaner trocken, Weingut A & E Rippstein, Sand – 0,125: 3,30

* * *

Curry-Schaumsuppe mit gegrillter Riesengarnele

2023er Ziegelangerer Ölschnabel Scheurebe halbtrocken, R. Nüßlein – 0,125: 3,30

* * *

Rosa Lammrücken unter der Bärlauchpesto-Kruste

auf buntem Grillgemüse mit gebratenen Bärlauch-Gnocchi

2022er Pinot Noir Spätburgunder trocken, R. Nüßlein – 0,125: 3,50

* * *

Semifreddo – Geeiste Schokoladen-Mandel-Schichttorte

mit hausgemachtem weißen Kaffee-Eis

2023er Kerner Kabinett feinfruchtig, Weingut Berninger – 0,125: 4,-

3 Gänge: 42,- Euro 4 Gänge: 50,- Euro

APERITIFS:

Kir fränkisch – Cassislikör mit fränkischem Silvaner 4,50 Euro

Glas Erec's Secco 4,50 Euro

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Secco mit Erec's hausgem. Quitte-Vanille-Likör 4,90 Euro

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Secco mit frischen marinierten Früchten 4,90 Euro

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Alkoholfreier Fruchtcocktail 3,90 Euro

VOPRSPEISEN:

Leberknödelsuppe mit hausgemachten Schwimmer 5,90 Euro

Italienischer Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,50 Euro

mit selbstgebackenem Focaccia

Hausgemachte Antipasti 14,50 Euro

Gegrilltes mariniertes Gemüse mit gegrillter Riesengarnele und selbstgebackenem Focaccia

Vitello tonnato – Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce 14,50 Euro

Rucola im Parmesannest, Kapernäpfel und selbstgebackenem Focaccia

Carpaccio von der Rinderlende mit Bärlauch gefüllt 14,50 Euro

mit Rucola im Parmesannest und selbstgebackenem Focaccia – enthält Mandeln

Bunter Salatteller mit Riesengarnelen oder Rinderfiletstreifen 17,50 Euro

mit selbstgebackenem Focaccia

HAUPTGERICHTE:

Hausgemachte Käs'spätzle	14,50 Euro
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller – <i>vegetarisch</i>	
Gebratene Pfifferlinge und hausgemachte Bärlauch-Gnocchi	16,90 Euro
auf Linsen-Bolognese – <i>vegetarisch, lactosefrei, glutenfrei</i>	
Gebackene Reisblätter, orientalisch gefüllt mit CousCous	16,90 Euro
auf buntem Grillgemüse – <i>vegan, lactosefrei</i>	
Gebratene Pfifferlinge in Kräuter-Sahne-Sauce	19,90 Euro
mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> gebratener Semmelterrine – <i>auf Wunsch vegetarisch</i>	
Fränkischer Burger im selbstgebackenen Brötchen	16,50 Euro
mit pikantem Hacksteak, BBQ-Sauce, Cole-Slaw, Röstzwiebeln und hausgemachten Fritten	
Pikantes Hacksteak mit Röstzwiebeln	16,50 Euro
Bratkartoffeln und buntem Salatteller	
Fränkisches Schäufelra	17,90 Euro
mit Großmutter's Wirsinggemüse und Fränkischen Kartoffelklößen	
Hähnchenbrust im Knuspermantel	17,90 Euro
auf Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce mit hausgemachten Nudeln und buntem Salatteller	
Tafelspitz in Meerrettichsauce	18,90 Euro
mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> Kartoffeln und Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel vom Kalb	21,90 Euro
mit hausgemachtem Bärlauch-Kartoffelsalat und buntem Salatteller – <i>enthält Mandeln</i>	
Hirschbraten	21,90 Euro
mit Apfel-Gewürz-Blaukraut, Fränkischen Kartoffelklößen und und Preiselbeeren	
Gebratenes Filet vom Zander	21,90 Euro
auf Pfifferlings-Risotto mit frittiertem Ruccola und Silvaner-Sauce	
Schweinefilet-Medaillons vom Grill	21,90 Euro
mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Sahne-Sauce, hausgem. Spätzle und buntem Salatteller	
Gegrillte Riesengarnelen	24,90 Euro
auf hausgemachten Nudeln mit Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce	
Rosa Lammrücken unter der Bärlauchpesto-Kruste	34,90 Euro
auf buntem Grillgemüse mit gebratenen Bärlauch-Gnocchi	
Rinderfilet vom Grill mit Cognac-Pfeffer-Sauce	35,90 Euro
mit hausgemachten Kartoffel-Krapfen und buntem Salatteller	
Rinderfilet vom Grill mit frischen Pfifferlingen	37,90 Euro
in Kräuter-Sahne-Sauce mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller	

DESSERT:

Dreierlei hausgemachte Sorbets	7,90 Euro
Apfelsoufflée auf Vanille-Sauerrahm	8,90 Euro
mit Ananas-Carpaccio und hausgemachtem Quitten-Sorbet	
Warmer Schokoladentraum	8,90 Euro
mit Früchten und hausgemachtem Topfen-Limetten-Sorbet	