

# MENÜ

- auf Wunsch mit Fränkischer Weinempfehlung -

## Vitello tonnato

Rosa Kalb mit Thunfischsauce, Rucola im Parmesannest, selbstgebackenes Focaccia

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

\* \* \*

## Bärlauch-Schaumsuppe - *vegan*

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

\* \* \*

## Marinierte Pfeffer-Erdbeeren

mit hausgemachtem Topfen-Limetten-Sorbet

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

3 Gänge: 42,- Euro      4 Gänge: 50,- Euro

## APERITIFS:

<b>Kir fränkisch – Cassislikör mit fränkischem Silvaner</b>	<b>4,50 Euro</b>
<b>Glas Erec's Secco</b>	<b>4,50 Euro</b>
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	
<b>Secco mit Erec's hausgem. Quitte-Vanille-Likör</b>	<b>4,90 Euro</b>
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	
<b>Secco mit frischen marinierten Früchten</b>	<b>4,90 Euro</b>
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	
<b>Alkoholfreier Fruchtcocktail</b>	<b>3,90 Euro</b>

## VOPRSPEISEN:

<b>Leberknödelsuppe mit hausgemachten Schwimmer</b>	<b>5,90 Euro</b>
<b>Italienischer Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b>	<b>15,50 Euro</b>
mit selbstgebackenem Focaccia	
<b>Hausgemachte Antipasti</b>	<b>14,50 Euro</b>
Gegrilltes mariniertes Gemüse mit gegrillter Riesengarnele und selbstgebackenem Focaccia	
<b>Vitello tonnato – Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce</b>	<b>14,50 Euro</b>
Rucola im Parmesannest, Kapernäpfel und selbstgebackenem Focaccia	
<b>Carpaccio von der Rinderlende mit Bärlauch gefüllt</b>	<b>14,50 Euro</b>
mit Rucola im Parmesannest und selbstgebackenem Focaccia – <b>enthält Mandeln</b>	
<b>Bunter Salatteller mit Riesengarnelen <u>oder</u> Rinderfiletstreifen</b>	<b>17,50 Euro</b>
mit selbstgebackenem Focaccia	

# HAUPTGERICHTE:

<b>Hausgemachte Käs'spätzle</b> mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller – <i>vegetarisch</i>	<b>14,50 Euro</b>
<b>Spargel-Risotto mit Spinat-Frischkäse-Ravioli</b> mit Bärlauch-Pesto und frittiertem Ruccola – <i>vegetarisch</i>	<b>16,50 Euro</b>
<b>Auberginen in der Käse-Ei-Hülle gebraten</b> auf Linsen-Bolognese – <i>vegetarisch, lactosefrei, glutenfrei</i>	<b>16,50 Euro</b>
<b>Gebackene Reisblätter, orientalisches gefüllt mit CousCous</b> auf buntem Grillgemüse mit Minze – <i>vegan, lactosefrei</i>	<b>16,50 Euro</b>
<b>Gebratene Steinpilze in Kräuter-Sahne-Sauce</b> mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> gebratener Semmelterrinen – <i>vegetarisch</i>	<b>19,90 Euro</b>
<b>Pulled-Beef-Burger im selbstgebackenen Brötchen</b> mit BBQ-Sauce, Cole-Slaw, Röstzwiebeln und hausgemachten Fritten	<b>15,90 Euro</b>
<b>Pikantes Hacksteak mit Röstzwiebeln</b> Bratkartoffeln und buntem Salatteller	<b>15,90 Euro</b>
<b>Fränkisches Schäufelchen</b> mit Großmutter's Wirsinggemüse und Fränkischen Kartoffelklößen	<b>17,90 Euro</b>
<b>Hähnchenbrust im Knuspermantel</b> auf Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce mit hausgemachten Nudeln und buntem Salatteller	<b>17,90 Euro</b>
<b>Tafelspitz in Meerrettichsauce</b> mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> Kartoffeln und Preiselbeeren	<b>18,90 Euro</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit hausgemachtem Bärlauch-Kartoffelsalat und buntem Salatteller – <i>enthält Mandeln</i>	<b>21,90 Euro</b>
<b>Hirschbraten</b> mit Apfel-Gewürz-Blaukraut, Fränkischen Kartoffelklößen und Preiselbeeren	<b>21,90 Euro</b>
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b> auf Spargel-Risotto mit frittiertem Ruccola und Silvaner-Sauce	<b>21,90 Euro</b>
<b>Schweinefilet-Medaillons vom Grill</b> mit frischen Champignons in Kräuter-Sahne-Sauce, hausgem. Spätzle und buntem Salatteller	<b>21,90 Euro</b>
<b>Gegrillte Riesengarnelen</b> auf hausgemachten Nudeln mit Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce	<b>24,90 Euro</b>
<b>Rosa Lammrücken unter der Bärlauchpesto-Kruste</b> auf buntem Grillgemüse mit gebratenen Bärlauch-Gnocchi	<b>34,90 Euro</b>
<b>Rinderfilet vom Grill mit Cognac-Pfeffer-Sauce</b> mit hausgemachten Kartoffel-Krapfen und buntem Salatteller	<b>35,90 Euro</b>

# DESSERT:

<b>Dreierlei hausgemachte Sorbets</b>	<b>7,90 Euro</b>
<b>Apfelsoufflée auf Vanille-Sauerrahm</b> mit Ananas-Carpaccio und hausgemachtem Quitten-Sorbet	<b>8,90 Euro</b>
<b>Warmer Schokoladentraum</b> mit Früchten und hausgemachtem weißem Kaffee-Eis	<b>8,90 Euro</b>