

# MENÜ

- auf Wunsch mit Fränkischer Weinempfehlung -

## Vitello tonnato

Rosa Kalb mit Thunfischsauce, Rucola im Parmesannest, selbstgebackenes Focaccia  
2022er Ziegelangerer Ölschnabel Silvaner trocken, Winzerhof Schick – 0,125: 3,-

\* \* \*

## Kürbis-Curry-Suppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl - *vegan*  
2022er Ziegelangerer Ölschnabel Scheurebe halbtrocken, R. Nüßlein – 0,125: 3,-

\* \* \*

## Rosa Hirschrücken mit Schokoladensauce

auf Selleriepürrée mit gebratener Semmelterrine  
2022er Pinot Noir Spätburgunder trocken, R. Nüßlein – 0,125: 3,20

\* \* \*

## Dreierlei hausgemachte Sorbets

2022er 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> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	<b>4,50 Euro</b>
<b>Secco mit Erec's hausgem. Quitte-Vanille-Likör</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	<b>4,90 Euro</b>
<b>Secco mit frischen marinierten Früchten</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	<b>4,90 Euro</b>
<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> mit selbstgebackenem Focaccia	<b>15,50 Euro</b>
<b>Hausgemachte Antipasti</b> Gegrilltes mariniertes Gemüse mit gegrillter Riesengarnele und selbstgebackenem Focaccia	<b>14,50 Euro</b>
<b>Vitello tonnato – Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce</b> Rucola im Parmesannest, Kapernäpfel und selbstgebackenem Focaccia	<b>14,50 Euro</b>
<b>Carpaccio von der Rinderlende mit Bärlauch gefüllt</b> mit Rucola im Parmesannest und selbstgebackenem Focaccia – <i>enthält Mandeln</i>	<b>14,50 Euro</b>
<b>Bunter Salatteller mit Riesengarnelen <u>oder</u> Rinderfiletstreifen</b> mit selbstgebackenem Focaccia	<b>17,50 Euro</b>

# HAUPTGERICHTE:

<b>Hausgemachte Käs'spätzle</b>	<b>14,50 Euro</b>
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller – <i>vegetarisch</i>	
<b>Rote-Bete-Risotto mit gebackenen Wirsing-Taschen</b>	<b>16,50 Euro</b>
auf Meerrettich-Schaum mit gerösteten Nüssen und frittiertem Rucola – <i>vegetarisch</i>	
<b>Gebackene Reisblätter, gefüllt mit Quinoa</b>	<b>16,50 Euro</b>
auf buntem, Asiatischem Grillgemüse – <i>vegan, glutenfrei, lactosefrei</i>	
<b>Gebratene Steinpilze in Kräuter-Sahne-Sauce</b>	<b>19,90 Euro</b>
mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> gebratener Semmelterrine – <i>vegetarisch</i>	
<b>Pulled-Beef-Burger im selbstgebackenen Brötchen</b>	<b>15,50 Euro</b>
mit BBQ-Sauce, Cole-Slaw und hausgemachten Fritten	
<b>Pikantes Hacksteak mit Röstzwiebeln</b>	<b>15,50 Euro</b>
Bratkartoffeln und buntem Salatteller	
<b>Fränkisches Schäufelra</b>	<b>17,90 Euro</b>
mit Großmutter's Wirsinggemüse und Fränkischen Kartoffelklößen	
<b>Hähnchenbrust im Knuspermantel</b>	<b>17,90 Euro</b>
auf Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce mit hausgemachten Nudeln und buntem Salatteller	
<b>Tafelspitz in Meerrettichsauce</b>	<b>18,90 Euro</b>
mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> Kartoffeln und Preiselbeeren	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	<b>21,50 Euro</b>
mit hausgemachtem Bärlauch-Kartoffelsalat und buntem Salatteller – <i>enthält Mandeln</i>	
<b>Rehbraten</b>	<b>21,90 Euro</b>
mit Apfel-Gewürz-Blaukraut, Fränkischen Kartoffelklößen und und Preiselbeeren	
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b>	<b>21,90 Euro</b>
auf Rote-Bete-Risotto mit Meerrettich-Schaum	
<b>Schweinefilet-Medaillons vom Grill</b>	<b>21,90 Euro</b>
mit frischen Champignons in Kräuter-Sahne-Sauce, hausgem. Spätzle und buntem Salatteller	
<b>Gegrillte Riesengarnelen</b>	<b>24,90 Euro</b>
auf hausgemachten Nudeln mit Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce	
<b>Rosa Hirschrücken mit Schokoladensauce</b>	<b>34,90 Euro</b>
auf Selleriepürrée mit gebratener Semmelterrine	
<b>Rinderfilet vom Grill mit Cognac-Pfeffer-Sauce</b>	<b>35,90 Euro</b>
mit hausgemachten Kartoffel-Krapfen und buntem Salatteller	

# DESSERT:

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