

MENÜ

- auf Wunsch mit Fränkischer Weinempfehlung -

Frische gebratene Pfifferlinge

auf Carpaccio vom Semmelkloß mit Kürbiskernöl, selbstgebackenes Focaccia
2022er Ziegelangerer Ölschnabel Silvaner trocken, Winzerhof Schick – 0,125: 3,-
* * *

Curry-Schaum-Suppe

mit gebratener Riesengarnele
2022er Ziegelangerer Ölschnabel Scheurebe halbtrocken, R. Nüßlein – 0,125: 3,-
* * *

Rosa Lammrücken unter der Bärlauchkruste

auf buntem Grillgemüse mit hausgemachten Bärlauch-Gnocchi – enthält Mandeln
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: 40,- Euro 4 Gänge: 48,- Euro

APERITIFS:

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

VOPRSPEISEN:

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

HAUPTGERICHTE:

Hausgemachte Käs'spätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller – <i>vegetarisch</i>	14,50 Euro
Bärlauch-Gnocchi in einer leichten Käse-Sahne-Sauce mit gerösteten Nüssen und frittiertem Ruccola – <i>vegetarisch, glutenfrei</i>	15,50 Euro
Gebackene Reisblätter, gefüllt mit Quinoa auf buntem, Asiatischem Grillgemüse – <i>vegan, glutenfrei, lactosefrei</i>	16,50 Euro
Pulled-Beef-Burger im selbstgebackenen Brötchen mit BBQ-Sauce, Cole-Slaw und hausgemachten Fritten	14,50 Euro
Frische gebratene Pfifferlinge in Kräuter-Sahne-Sauce mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> gebratener Semmelterrine – <i>auf Wunsch vegetarisch</i>	17,90 Euro
Fränkisches Schäufelra mit Großmutter's Wirsinggemüse und Fränkischen Kartoffelklößen	17,90 Euro
Hähnchenbrust im Knuspermantel auf Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce mit hausgemachten Nudeln und buntem Salatteller	17,90 Euro
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> Kartoffeln und Preiselbeeren	18,90 Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Bärlauch-Kartoffelsalat und buntem Salatteller – <i>enthält Mandeln</i>	20,90 Euro
Hirschbraten mit Apfel-Gewürz-Blaukraut, Fränkischen Kartoffelklößen und und Preiselbeeren	20,90 Euro
Gebratenes Filet vom Zander auf Pfifferlings-Risotto mit karamellisierten Kirschtomaten	21,50 Euro
Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Sahne-Sauce, hausgem. Spätzle und buntem Salatteller	21,90 Euro
Gegrillte Riesengarnelen auf hausgemachten Nudeln mit Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce	24,90 Euro
Rinderfilet vom Grill mit Cognac-Pfeffer-Sauce mit hausgemachten Kartoffel-Krapfen und buntem Salatteller	35,90 Euro
Rosa Lammrücken unter der Bärlauchkruste auf buntem Grillgemüse mit hausgemachten Bärlauch-Gnocchi – <i>enthält Mandeln</i>	34,90 Euro
Rinderfilet vom Grill mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Sahne-Sauce mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller	37,90 Euro

DESSERT:

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