

Zum Aperitif empfehle ich Ihnen unseren



„Asbach Aperitif Rosé“

mit Tonic-Water und Minze

auf Eis

€ 7,50

Vorspeisen und Suppe

Fränkischer Feldsalat

mit Speck, Zwiebelchen, Brotroutons
und hausgemachtem Senfdressing, lauwarm serviert

€ 8,90

Vitello Tonnato

Zart gegartes Kalbfleisch, mit Thunfisch, Kapern
und Rucola

€ 11,80

Getrüffelte Kartoffelsuppe

mit Speck

€ 6,90

Fleischgerichte

Lange's Grillpfännchen

mit Rinderhüftsteak, Schweinelendchen im Speckmantel, Hähnchenbrust
dazu Ofenkartoffel mit Sourcream und grüner Spargel

€ 22,80

Fränkischer Sauerbraten aus der Blattschulter

in Lebkuchensoße

mit Kartoffelklößen und kleinem Feldsalat

€ 18,90

Meine Weinempfehlung

Blanc de Noir, trocken, Kabinett

Weingut Fischer, Wiesentheid

Schöne Aromen von gelben Steinfrüchten,

klassisches Pinot-Finale

Glas 0,25l € 7,50 | Flasche 0,75l € 22,-



Kalbsleber, rosa gebraten

*mit glasiertem Apfel, Kartoffel-Röstzwiebel-Püree
und kleinem Feldsalat*

€ 21,80

Filetsteak vom Simmentaler Fleckvieh (200g)

*mit Rotwein-Pfeffersoße, Kartoffelgratin
und grünem Spargel*

€ 32,80



Entenkeule, knusprig gebraten

*auf Rotwein-Blaukraut,
mit hausgemachten, schlesischen Klößchen
und kräftiger Orangen-Jus*

€ 22,80

Schweinelendchen mit Pancetta-Speck gebraten

*auf frischen Gnocchi
in Gorgonzola-Soße*

€ 19,80

Sollten Sie nicht fündig werden, wir haben immer Cordon Bleu und Schnitzel im Haus.

Fisch

Skrei-Kabeljaufilet, Wildfang aus dem nördlichen Atlantik

*auf Blattspinat und Rieslingrahm
dazu Petersilienkartoffeln*

€ 22,80

Vegetarisch

Grüner Spargel im Crepe gebacken

*mit Frischkäse und Paprika
und feinem Salatherz*

€ 16,80



Desserts

Rhabarber-Mascarpone-Creme

mit Walnusskrokant, im Gläschen serviert

€ 6,80

Flambierter Eiskrapfen

gefüllt mit Schokoladeis, auf Mandel-Vanillesoße

€ 8,90