

Zum Aperitif empfehle ich Ihnen

„Lillet Wild Berry“

*Französischer Weinaperitif mit Wild Berry
und Minze auf Eis*

€ 8,90



Vorspeise und Suppe

Rindercarpaccio vom US-Beef

*mit Olivenöl, Rucola
und frisch gehobeltem Parmesan*

€ 11,80

Salatherz mit gebratenen Pfifferlingen

und hausgemachtem Senfdressing

€ 10,80

Weißer Tomatencremesuppe

getopt mit Basilikumschaum

€ 7,90



Fleischgerichte

Jägerschnitzel vom Schweinerücken (paniert oder natur)

*mit frischen Champignons in Rahm,
hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat*

€ 19,80

Kalbsleber geschnetzelt

*mit frischen Pfifferlingen
und feinem Kartoffel-Röstzwiebelpüree*

€ 24,80

Meine Weinempfehlung

Ein echter Sommerwein aus Spanien

Reposo Blanco – Gewürztraminer – Moscatel

DO Valencia – Biowein vom Weingut Pago Casa Gran

Kräftig-Fruchtiger Weißwein mit einem Bukett aus Honig-, Pollen- und Blütenaromen

Glas 0,25l € 8,50 | Flasche 0,75l € 24,50

Rinderschmorbraten

*in kräftiger Rotweinsauce, mit Kartoffelgratin
und mediterranem Pfannengemüse*

€ 19,80

Rinderhüftsteak (250g)

*auf mediterranem Pfannengemüse,
mit Ofenkartoffel und Sourcream*

€ 23,80



Hähnchenroulade mit Kräuterfarce gefüllt

*auf frischen Tagliatelle
mit getrockneten Tomaten und Parmesan*



€ 19,80

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

Fisch

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste gebraten

*auf Kartoffel-Gemüseragout
im Hummerrahm*

€ 21,80

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge

*mit Rührei, Kirschtomaten
und Schnittlauchkartoffeln*

€ 17,80

Desserts



Erfrischendes Mangosorbet
auf karamellisierter Wassermelone

€ 6,50

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

*auf fränkischen Rotweinzwetschen
mit Vanilleeis*

€ 9,80