

Zum Aperitif empfehle ich Ihnen unseren

„Winterzauber“

Frankensecco „Fischer's No. 1“, Bratapfelflikör und Minze
auf Eis
€ 7,50



Vorspeisen und Suppe

Fränkischer Feldsalat

mit Speck, Zwiebelchen und Brotroutons
mit hausgemachtem Senfdressing, lauwarm serviert
€ 8,90

Pikantes Karotten-Ingwersüppchen

getopt mit Zitronengrasschaum
€ 6,80

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen

mit Speck
€ 7,80

Fleischgerichte

Boeuf a la mode (Böfflamott)

im Rotwein geschmorte Rinderblattschulter
mit grünem Spargel und Kartoffelgratin
€ 22,80

Schweinelendchen im Speckmantel gebraten

auf feinem Wirsinggemüse, Pfeffersoße
und hausgemachten Kartoffelplätzchen
€ 19,80

Meine Weinempfehlung

Nardelli Appassimento

IGP Puglia

Faszinierendes Aromaspektrum getrockneter Früchte,
komplex, tief, warmblütig und üppig im Stil, ein idealer Begleiter für den Herbst

Glas 0,25l € 9,50 | Flasche 0,75l € 28,-

Wachtel im Ganzen gebraten
gefüllt mit Kräuterfarce, auf grünem Spargel
und Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken
€ 22,80



Hirschragout im eigenen Saft
mit Brezenknödeln, Preiselbeerbirne
und Rotwein-Blaukraut
€ 24,80

Hirschrücken, rosa gebraten
mit Knoblauch-Chilli-Rosenkohl
und Kartoffel-Speck-Spieß
€ 32,80

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

Fisch

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste gebraten
auf feinem Kartoffel-Gemüse-Ragout
im Hummerrahm
€ 21,80

Vegetarisch

Spinat-Feta-Strudel
auf glasiertem Hokkaido-Kürbis
mit haus eigener Chimichurry-Soße
€ 16,80

Desserts

Hausgemachtes Nougatmousse
im Gläschen serviert, mit karamellisierten Kumquats
und Walnuss-Krokant
€ 7,80

Bratapfel im Nussmantel
mit feinem Vanilleeis
€ 9,80