

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