

Suppen, Kleinigkeiten & Salate / Soups, snacks & salads

Bouillon vom Tafelspitz mit Leberknödel

Beef stock with liver dumpling

als Vorspeise 5,80 als Hauptgang 7,80

Kalter SCHWEINEBRATEN mit Gurke, Senf, Butter und Schwarzbrot

Cold cuts with pickle, mustard, butter and local bread

9,80

Falafel mit Joghurt-Minz-Dip, Salatbukett und Baguette^{1.)}

Falafel with yoghurt-mint-dip, salad bouquet and French bread

9,80

ZIEGENKÄSE in Wan Tan ausgebacken an Wildkräutersalat und Mango-Chutney

Goat-cheese baked in wan tan with wild herb salad and mango-chutney

11,80

Frischer PULPOsalat ^{1.)}

*(Gekochter Oktopus mariniert mit Zitrone, Salz, Pfeffer,
Petersilie, Tomatenwürfeln und etwas Knoblauch)*

Fresh octopus salad with French bread

14,80

Großer Wildkräutersalat ^{1.)} mit gebratenen EGERLINGEN

Wild herb salad with sautéed mushrooms

14,80

Vegetarisch & Vegan / Vegetarian & Vegan

VEGANES Chili sin Carne mit Jasminreis

(Frei von Gluten, Laktose, Soja und Palmfetten)

Vegan chili sin carne with jasmin rice (Free of gluten, lactose, soy and palm fat)

13,80

GEMÜSE-Ratatouille mit Jasminreis

Vegetable-stew with jasmin rice

14,80

Graupenrisotto mit gebratenem EGERLINGEN und Wildkräutersalat ^{1.)}

Pearl barley risotto with sautéed mushrooms and wild herb salad

15,80

VEGANES Rotes GEMÜSE Thai-Curry (scharf) mit Jasminreis

Vegan red vegetables Thai-curry (spicy) with jasmin rice

16,80

Fisch / Fish

Gebackenes SEELACHSfilet in Knusper-Panade mit Kartoffel- Gurkensalat und hausgemachter Remoulade

Deep fried filet of pollock with potato-cucumber salad and remoulade

14,80

Rotes Thai-Curry (scharf) mit LACHS und Jasminreis

Red Thai curry (spicy) with salmon and jasmin rice

17,80

Deftiges, Geschmortes & Kurzgebratenes /
Traditional, roasted food & pan-fried dishes

Coq au vin

(Hahn mit Weißwein und Wurzelgemüse geschmort)

"Coq au vin" - chicken in wine sauce and root vegetables

12,80

**Der legendäre Krustenbraten vom fränkischen SCHWEIN
mit Wirsing und Kloß ^{2.) 3.)}**

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

12,80

**WILDSCHWEINbratwurst auf Blaukraut
mit Salzkartoffeln und Preiselbeersenf**

Boar Bratwurst with red cabbage, boiled potatoes and cranberry mustard

12,80

**Tafelspitz vom RIND aus dem Wurzelsud
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß ^{2.) 3.)}**

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

15,80

**Geschmorte OCHSENbäckchen in Rotweinsöße
mit Kloß ^{2.) 3.)} und glasierten Karotten**

Braised ox cheeks served with potato dumpling and glazed carrots

18,80

**HIRSCHgulasch mit Pilzrahm,
dazu Serviett'knödelscheiben ^{2.) 3.)}, Blaukraut und Preiselbeeren**

Venison stew with mushroom cream sauce, bread-dumpling and red cabbage

19,80

**Paniertes KALBSschnitzel in der Pfanne in Butterschmalz gebraten
mit Kartoffel-Gurken-Salat oder mit Pommes Frites**

Crumbed veal-escalope with potato-cucumber salad or with French fries

19,80

Dessert & Käse / Sweet Course & Cheese

SCHOKOLADEnmousse mit mariniertem Erdbeerragout

Chocolate mousse with ragout of strawberries

6,80

**Französische KÄSEauswahl
mit hausgemachtem Gelee und Baguette**

Verschiedene Weichkäse

French cheese selection with homemade jelly and French bread

10,80

Für Ketchup, Mayonnaise und Senf extra berechnen wir 1,- €.

Für kleine Portionen (außer Suppe & Dessert) bringen wir 2,- € zum Abzug.

1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff 3.) mit Antioxidationsmittel

Sie benötigen die Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen? Bitte fragen Sie unseren Service.

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angaben der Allergene auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten bezieht, d. h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.