

## Suppe & Vorspeise / Soup & starter

**Bouillon vom Tafelspitz mit Leberknödel**

*Beef stock with liver dumpling*

**als Vorspeise 5,80 € als Hauptgang 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 €**

## Vegetarisch / Vegetarian

**EGERLINGrahm mit Serviettenknödelscheiben (vegetarisch) und Salat**

*Mushroom cream sauce with bread-dumpling and salad*

**15,80 €**

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

**Krustenbraten vom fränkischen SCHWEIN  
mit Wirsing und Kloß <sup>2.) 3.)</sup>**

*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*

**13,80 €**

**Tafelspitz vom RIND aus dem Wurzelsud  
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß <sup>2.) 3.)</sup>**

*Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries*

**15,80 €**

**RINDERroulade  
mit Blaukraut und Kloß <sup>2.) 3.)</sup>**

*Roulade of beef with red cabbage and potato dumpling*

**16,80 €**

**HIRSCHgulasch mit Pilzrahm,  
dazu Serviett'knödelscheiben <sup>2.) 3.)</sup>, Blaukraut und Preiselbeeren**

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

**21,80 €**

**Paniertes KALBSschnitzel in der Pfanne in Butterschmalz gebraten  
mit Preiselbeeren,**

**Kartoffel-Gurken-Salat oder mit Pommes Frites**

*Crumbed veal-escalope with cranberries, potato-cucumber salad or with French fries*

**22,80 €**

## 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*

**18,80 €**

## Dessert & Käse / Sweet Course & cheese

**Lauwarmer Apfelstrudel**

**mit**

**Vanillesauce**

*Applestrudel with vanilla cream sauce*

**6,80 €**

**SCHOKOLADEnmousse**

**auf**

**marinierten Erdbeeren**

*Chocolate mousse with strawberries*

**7,80 €**

**Französische KÄSEauswahl**

**mit**

**hausgemachtem Gelee und Baguette**

*Verschiedene Weichkäse*

*French cheese selection with homemade jelly and French bread*

**13,80 €**

**Bitte beachten Sie auch unseren tagesaktuellen Aushang**