

Suppe, Salat & Vorspeise / Soup, salad & starter

Bouillon vom Tafelspitz mit Leberknödel

Beef stock with liver dumpling

als Vorspeise 5,80 € als Hauptgang 9,80 €

Kleiner Wildkräutersalat mit Baguette

Small wild herb salad with French bread

4,20 €

**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 €

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

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

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

13,80 €

**WILDSCHWEINbratwurst auf Blaukraut
mit Kloß ^{2.) 3.)} und Preiselbeersenf**

Boar Bratwurst with red cabbage, boiled potatoes and cranberry mustard

13,80 €

**RINDERroulade
mit Blaukraut und Kloß ^{2.) 3.)}**

Roulade of beef with red cabbage and potato dumpling

16,80 €

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

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

16,80 €

**HIRSCHgulasch mit Pilzrahm,
dazu Servierrknödelscheiben ^{2.) 3.)}, 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,**

hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat oder mit Pommes Frites

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

22,80 €

Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat zum Hauptgericht + 2,80 €

Small wild herb salad as side order to a main dish

Vegetarisch / Vegetarian

EGERLINGrahm mit Serviettenknödelscheiben (vegetarisch)

Mushroom cream sauce with bread-dumpling

14,80 €

Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 2,80 €

Small wild herb salad as side order

Fisch / Fish

Gebackenes SEELACHSfilet in Knusper-Panade

mit

hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade

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

14,80 €

Rotes Thai-Curry (scharf)

mit

LACHS und Jasminreis

Red Thai curry (spicy) with salmon and jasmin rice

19,80 €

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 aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch

(Kuh - Camembert CRU, Normandie; Schaf - Bleu des Basques, Pyrenäen; Ziege - Sainte Maure de la Dragonnière, Normandie)

French cheese selection with homemade jelly and French bread

13,80 €

Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot

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.