

Suppen / Soups

Bouillon vom Tafelspitz mit Leberknödel

Beef stock with liver dumpling

als Vorspeise 5,80 als Hauptgang 7,80

Vorspeisen / Starters

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Ziegenfrischkäse

Bruschetta with diced tomatoes and goat cream cheese

6,80

Carpaccio vom Rind ^{1.)}

Beef carpaccio

10,80

Avocado-Mango-Mozzarellasalat

Avocado-mango-mozzarella Salad

11,80

**Blut- und Leberwurst in Wan Tan ausgebacken auf
lauwarmem Linsensalat**

Fried Black pudding and liver sausage in wan tan with warm lentils-salad

11,80

**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

Pulposalat

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

Fresh octopus salad with French bread

14,80

Salate / Salads

Großer Salatteller ^{1.)} mit gebratenen Filetstreifen

Fancy salad with panfried beef loin

17,80

Großer Salatteller ^{1.)} mit Scampi vom Grill und Knoblauchgarnelen

Fancy salad with grilled scampi and prawns in garlic

17,80

...aus nachhaltiger Aquakultur...Organic...

Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette!

Soups, starters and salads are served with French bread

Für kleine Portionen (außer Suppe, Haxe & Desserts) 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.

Vegetarisches / Vegetarian

Gemüse-Kürbis-Ratatouille mit Jasminreis, dazu gemischte Blattsalate ^{1.)}

Vegetable-stew with jasmin rice, served with green salad

14,80

Vegan / Vegan

(glutenfrei / gluten free)

**Rotes Thai-Curry (scharf) mit gebratenem Gemüse, Kürbis & Tofu,
dazu Jasminreis und gemischte Blattsalate** ^{1.)}

Red Thai-curry (spicy) with roasted vegetables and Tofu, served with rice and green salad

16,80

Fisch / Fish

**Gebackenes SEELACHSFILET in Knusper-Panade
mit Kartoffel- und Gurkensalat, Salatbukett** ^{1.)} und hausgemachter Remoulade

Deep fried filet of pollock with potato and cucumber salad, salad bouquet and remoulade

15,80

**Rotes Thai-Curry (scharf) mit Lachs & Garnelen,
dazu Jasminreis und gemischte Blattsalate** ^{1.)}

Red fish curry (spicy) with rice and green salad

19,80

...aus nachhaltiger Aquakultur...Organic!

Kurzgebratenes / Pan-fried dishes

**Paniertes KALBSschnitzel aus der Pfanne
mit Pommes Frites und gemischten Blattsalaten** ^{1.)}

oder

mit Kartoffelsalat und Gurkensalat

Crumbed veal-escalope with French fries and green salad

or with potato and cucumber salad

18,80

**Rumpsteak Haushofmeister Art
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischten Blattsalaten** ^{1.)}

Rumpsteak "Hofbräu" with herb butter,

French fries and green salad

24,80

**Filetsteak vom Grill
mit Salatbukett** ^{1.)}, Kräuterbutter und Baguette

Beef loin with herb butter, salad bouquet and French bread

28,80

Für kleine Portionen (außer Suppe, Haxe & Desserts) 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.

Deftiges & Geschmortes / Typical franconian dishes

Bratwurstteller mit Sauerkraut und Kloß ^{2.)3.)}

Different kind of Bratwurst with sauerkraut and potato dumpling

12,80

Krustenbraten vom Schwein mit Rahmwirsing und Kloß ^{2.)3.)}

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

12,80

Bamberger Rauchbierhaxe auf Sauerkraut mit Kloß ^{2.)3.)}

Grilled pork- knuckle with sauerkraut and potato dumpling

12,80

Coq au vin

(Hahn mit Weißwein & Wurzelgemüse geschmort)

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

12,80

Tafelspitz aus dem Wurzelsud

in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß ^{2.)3.)}

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

14,80

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Spätzle und gemischten Blattsalaten ^{1.)}

Braised ox cheeks served with spaetzle (Swabian noodles) and green salad

16,80

Hirschgulasch mit Pilzrahm, dazu Servierr'knödelscheiben ^{2.)3.)},

Blaukraut und Preiselbeeren

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

17,80

Desserts & Käse / Sweet Course & Cheese

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -eis

Applestrudel with vanilla cream sauce or vanilla ice cream

6,80

Hausgemachte Apfeltarte mit Calvados-Mascarponeeis

Homemade apple tarte with Calvados-mascarpone ice cream

6,80

Triolade - 3erlei von der Schokolade

*Schokokuchen - weißes Schokoladeneis - geeiste Schokomousseschale
mit hausgemachtem Rumtopf*

Tepid chocolate cake, white chocolate ice, chocolate mousse with rum pot

8,80

Französische Käseauswahl

Verschiedene Weichkäse

French cheese selection with baguette

10,80

Für kleine Portionen (außer Suppe, Haxe & Desserts) 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.