



Suppen & Vorspeisen / Soups & starters

Fränkische Kartoffelsuppe mit Croutons und Parmesan

Traditional potato soup with croutons and Parmesan

5,80

Leberknödelsuppe

(Bouillon vom Tafelspitz mit Leberknödel)

Beef stock with liver dumpling

5,80

2 Stück BRUSCHETTA mit Ziegenfrischkäse

2 slices bruschetta with goat-cheese

7,80

Avocado-Mango-MOZZARELLAsalat, dazu Baguette

Avocado-mango-mozzarella salad with French bread

12,80

ZIEGENKÄSE in Wan Tan ausgebacken an Wildkräutersalat und Mango-Chutney

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

12,80

Blutwurst in Wan Tan ausgebacken auf lauwarmem Linsensalat

Fried Black pudding in wan tan with warm lentils-salad

13,80

Carpaccio vom RIND mit Pilzen und Parmesanspänen, dazu Baguette

Beef carpaccio with mushrooms and Parmesan shavings and French bread

13,80

Salate / Salads

Kleiner Wildkräutersalat mit Baguette

Small wild herb salad with French bread

4,50

Großer Wildkräutersalat in Hausdressing mit

...gebratenen EGERLINGEN, dazu Baguette

Big wild herb salad with stired mushrooms and French bread

16,80

...gebratenen RINDERfiletstreifen, dazu Baguette

Big wild herb salad with panfried stripes of filet and French bread

20,80



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

Currywurst mit Pommes frites

Currywurst (sausage in curry sauce) with French fries

11,80

**2 Stück KALBFleischkühla (2/3 Kalb / 1/3 Schwein)
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat**

2 veal meatballs (2/3 veal / 1/3 pork) with potato-cucumber-salad

13,80

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

Boar Bratwurst with red cabbage, fried potato dumpling and cranberry mustard

13,80

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

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

14,80

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

Roulade of beef with red cabbage and potato dumpling

18,80

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

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

18,80

**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

24,80

Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 3,50

Small wild herb salad as side to a main 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

20,80

Vegetarisch / Vegetarian

EGERLINGrahm mit Serviettenknödelscheiben

Mushroom cream sauce with bread-dumpling

14,80

VEGANES Gemüse-RATATOUILLE mit Jasminreis

(Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Zwiebel)

Vegetable-stew with jasmin rice

15,80

VEGANES GEMÜSEcurry mit Jasminreis

Vegan vegetable curry with jasmin rice

17,80

Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 3,50

Small wild herb salad as side to a main order

Dessert & Käse / Sweet Course & cheese

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Applestrudel with vanilla cream sauce

7,80

Hofbräu SCHOKOLADENKUCHEN „Renard“

mit hausgemachtem weißen Schokoladeneis und Sahne

Chocolate cake with homemade white chocolate ice cream and whipped cream

10,80

SCHOKOLADENMOUSSE

auf Kirschragout und Crumble

Chocolate mousse with cherry compote and crumble

10,80

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



Weinempfehlung

2021er SILVANER KABINETT IPHÖFER KALB

Trocken – biologisch - mineralisch – schlank – schnörkellos - ein Silvaner-Archetyp

Weingut Zehntkeller, Iphofen, Franken

0,1l...3,80 / 0,2l...6,50

2018er SILVANER RETZSTADT

Trocken – biologisch & spontanvergoren - klar, schlank & feingliedrig

Weingut May, Retzstadt, Franken

0,1l...4,50 / 0,2l...8,50

2016er THÜNGERSHEIMER GRAUBURGUNDER

Trocken, frisches Bouquet, viel Schmelz und angenehme Säure

Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken

0,1l...4,50 / 0,2l...8,50

2018er 7301 BLAUFRÄNKISCH

DIE Blaufränkisch DNA, trocken, charakterstark und kräftig - ein echter Burgenländer

Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland, Österreich

0,1l...4,50 / 0,2l...8,50

Digestif

BAMBERGER NUBGEIST

3 Brüder – 1 Geist: Feiner Nußgeist aus dem Gärtner Viertel des Weltkulturerbes

Obstbrennerei Gebrüder Zenkel, Bamberg

2cl...4,90

Zum Dessert

FEMINA GLUT

Handgelesener Likörwein nach Portweinart

Weingut Ilonka Scheuring, Margetshöchheim, Franken

5cl...5,80

(Die Weine enthalten Sulfite)

