



HERBSTANGEBOT

KÜRBIS-Karottensuppe mit gerösteten Kürbiskernen und -öl

*Pumpkin-carrot-soup with oil & roasted seeds
als Vorspeise 5,80 als Hauptgang 8,80*

3 Stück BRUSCHETTA

*3 slices bruschetta
7,80*

Pistazien-KÜRBIS-Paté mit Baguette

*(Kürbisaufstrich mit Frischkäse & Pistazien)
Pumpkin ricotta spread with pistachios & French bread
7,80*

Avocado-Mango-MOZZARELLAsalat, dazu Baguette

*Avocado-mango-mozzarella salad with French bread
12,80*

Kalter SCHWEINEBRATEN

mit Essiggurke, Butter und fränkischem Krustenbrot

*Cold cuts with pickle, butter and Frankonian brown bread
11,80*

Carpaccio vom RIND

mit Pilzen und Parmesanspänen, dazu Baguette

*Beef carpaccio with mushrooms and Parmesan shavings and French bread
13,80*

Currywurst mit Pommes frites

*Currywurst (sausage in curry sauce) with French fries
11,80*

2 Stück KALBFleischküchla (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*

Viertel BAUERNENTE

mit Wirsing und Kloß ^{2.) 3.)}

*¼ grilled duck with savoy cabbage and potato dumpling
18,80*

VEGANES Gemüse-RATATOUILLE mit Jasminreis

(Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, Zwiebel)

*Vegetable-stew with jasmin rice
15,80*

Graupenrisotto mit gebratenem KÜRBIS (vegetarisch)

*Pearl barley risotto with sautéed pumpkin
15,80*

VEGANES GEMÜSEcurry mit Kürbis und Jasminreis

*Vegan vegetable curry with pumpkin and jasmin rice
17,80*

Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 3,50

Small wild herb salad as side order



HERBSTANGEBOT

Frischer PULPOsalat ^{1.)}

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

Fresh octopus' salad with French bread

18,80

Großer Wildkräutersalat in Hausdressing mit

...gebratenem BUTTERNÜBKÜRBIS, dazu Baguette

Big wild herb salad with roasted pumpkin and French bread

16,80

...gebratener ENTENLEBER, dazu Baguette

Big wild herb salad with fried duck liver and French bread

18,80

...gebratenen RINDERfiletstreifen, dazu Baguette

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

20,80

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

Weinempfehlung

2016er DINARAZADE vom Quaderkalk

Trocken, Cuvée aus Muskatsilvaner und Muskateller

Klar und rein wie ein Eiskristall in der Wintersonne,

aromatisch wie ein orientalisches Basar.

Weingut Schloss Sommerhausen, Sommerhausen, Franken

0,1l...4,90 / 0,2l...8,90

2019er CLÜSSERATH RIESLING

Feinherb, fruchtig, aromatischer Riesling, mit wenig Alkohol (10%)

Weingut Ansgar Clüsserath, Trittenheim, Mosel

0,1l...3,40 / 0,2l...5,80

Digestif

BAMBERGER NUßGEIST

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)