

Suppe & Vorspeisen

Leberknödelsuppe (Bouillon vom Tafelspitz), **dazu Baguette** 6,40
Beef stock with liver dumpling

Bruschetta mit Tomatenwürfeln 7,80
Bruschetta with diced tomatoes

Burrata mit hausgemachter Süßkartoffelcreme, Teriyaki und Chili 12,80
Burrata with homemade sweet potato cream, teriyaki and chili

Kalter Schweinebraten mit Essiggurke, Butter und fränkischem Krustenbrot 13,80
Cold cuts with pickle, butter and Frankonian brown bread

Carpaccio vom Rind mit Pilzen und Parmesanspänen, dazu Baguette 15,80
Beef carpaccio with mushrooms, Parmesan shavings and French bread

Salate (jeweils mit Baguette)

Kleiner Wildkräutersalat 4,80
Small wild herb salad with French bread

Avocado-Mango-Mozzarellasalat 14,80
Avocado-mango-mozzarella salad with French bread

Großer Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen 19,80

Großer Wildkräutersalat mit gebratenen Streifen aus der Steakhüfte 22,80
Big wild herb salad with stired prawns / panfried stripes of beef hip steak and French bread

Vegetarisches & Veganes

Ziebeleksäs' (Körniger Frischkäse) mit Schnittlauch, Butter und Krustenbrot 11,80
Cottage cheese with chives, butter and Frankonian brown bread

Egerlingrahm mit Serviettenknödelscheiben 15,80
Mushroom cream sauce with bread-dumpling

Veganes Gemüse-Ratatouille mit Jasminreis 15,80
Vegan vegetable-stew with jasmin rice

Veganes Gemüsecurry (scharf) mit Jasminreis 17,80
Vegan vegetable curry (spicy) with jasmin rice

Fisch

Geb. Seelachsfilet mit hausgem. Kartoffel-Gurkensalat, Salatbukett und Remoulade 14,80
Deep fried filet of pollock with homemade potato-cucumber salad and remoulade

Matjes „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln 15,80
Matjes (soused herring) "home-made style" with boiled potatoes

Rotes Thai-Curry (scharf) mit Lachs und Jasminreis 20,80
Red Thai curry (spicy) with salmon and jasmin rice

Deftiges aus Rohr & Pfanne

Currywurst mit Pommes frites 12,80
Currywurst (sausage in curry sauce) with French fries

Wildschweinbratwurst auf Blaukraut mit Kloßröstern und Preiselbeersenf 14,80
Boar Bratwurst with red cabbage, fried potato dumpling and cranberry mustard

Krustenbraten vom fränkischen Schwein mit Wirsing und Kloß 16,80
Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

Kalbsrahmbraten mit gelbe Rübengemüse und Kloß 19,80
Roast veal with brown gravy, yellow beets and potato dumpling

Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Kloß 19,80
Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

Hirschgulasch mit Pilzrahm, Serviett'knödelscheiben, Blaukraut und Preiselbeeren 23,50
Venison stew with mushroom cream sauce, bread-dumpling and red cabbage

Paniertes Kalbsschnitzel aus der Pfanne mit Kartoffel-Gurkensalat 24,80
Crumbed veal-escalope with cranberries, homemade potato-cucumber salad

Desserts & Käse

Apfelstrudel mit Vanillesauce 7,80
Applestrudel with vanilla cream sauce

Schokoladenkuchen mit weißem Schokoladeneis und Sahne 10,80
Chocolate cake with homemade white chocolate ice cream and cream

Französische Käseauswahl mit hausgem. Gelee und Baguette 14,80
French cheese selection with homemade jelly and French bread