

Die besonderen Empfehlungen unserer Küche

- Frisches Tatar aus unserer Metzgerei –
mit Eigelb und reichlich garniert, Butter und Brot_{2,9} 11.90
- Kross gebratene Scheiben vom Fränkischen Pressack mit Weißkohl-Speck-Salat
in Kümmelvinaigrette und kleiner Salatgarnitur 9.90
- Gratinierter Ziegenkäse mit schwarzer Oliventapenade auf Knäcke-Chips
und kleinem Feldsalat in Sesam-Marinade 8.90
- Schweinekotelett im Grünkern-Knuspermantel
mit jungem Rahmwirsing und Bratkartoffeln 14.90
- Medaillons vom Rinderfilet mit Ochsenmark-Kräuterkruste an Burgunder-Jus
auf Ratatouille-Gemüse und Kräuter-Kartoffelwürfeln 25.90

Feines von Gans, Ente und Wild

- Paté von der Wildschwein-Keule mit Holunder-Ingwer-Confit
und kleiner Salatkomposition 9.50
- Klare Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen 5.50
- Cappuccino vom Wildhasen mit Zimtkracherli 4.90
- Geschmorte, ausgelöste Gänsebrust an kräftiger Rotwein-Soße
mit Preiselbeer-Bratapfel, hausgemachten Kartoffelklößen
und Speck-Rosenkohl 22.50
- Ausgelöste halbe Bauernente an kräftiger Rotwein-Soße
mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut 18.50
- Hirschbraten an Wacholderrahmsoße mit Preiselbeerbirne
dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Apfel-Rotkraut 19.50
- Medaillons vom Hirsch-Nüsschen in Nusskruste
auf jungem Rahmwirsing mit Haselnuss-Spätzle 22.90
- Warmer Apfel-Ofenschlupfer auf Preiselbeerschaum
mit Walnuß-Eis und Sahne 5.90
- „Drei in Einem“ im Herbst / Winter:
Haselnuss-Eis im Knusperkörnchen – Espresso oder Cappuccino –
2cl St.Kilian-Distillers “White Dog” (aus Rüdenau!) 7.50