

Die besonderen Empfehlungen unserer Küche

- Frisches Tatar aus unserer Metzgerei –
mit Eigelb und reichlich garniert, Butter und Brot_{2,9} 12.50
- Kross gebratene Scheiben vom Fränkischen Pressack mit Weißkohl-Speck-Salat
in Kümmel vinaigrette und kleiner Salatgarnitur 9.90
- Gratinierter Ziegenkäse mit schwarzer Oliventapenade auf Knäcke-Chips
und kleinem Feldsalat in Sesam-Marinade 8.90
- Paté von der Wildschwein-Keule mit Holunder-Ingwer-Confit
und kleiner Salatkomposition 9.90
- Nach unserem Rezept gebeiztes Lachsfilet auf Kartoffel-Reibeküchle
an Dill-Senf-Mousseline mit kleiner Salatkomposition 11.90
- Klare Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen 6.50
- Fränkische Mostsuppe vom Silvaner mit Butterkrüstchen 5.90
- Schweinekotelett im Grünkern-Knuspermantel
mit jungem Rahmwirsing und Bratkartoffeln 15.50
- Wiener Schnitzel von der Kalbs-Oberschale in Butter gebraten
mit Bratkartoffeln und Salatteller 17.90
- Wildhasengulasch mit geschabten Eierspätzle und Apfel-Rotkraut 15.90
- Hirschbraten an Wacholderrahmsoße mit Preiselbeerbirne
dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Apfel-Rotkraut 19.50
- Kalbsrücken-Steak mit Ochsenmark-Kräuterkruste an Burgunder-Jus
auf Ratatouille-Gemüse und Kräuter-Kartoffelwürfeln 23.50
- Bierkutscher-Rumpsteak mit frisch geschabtem Meerrettich,
Kartoffelplätzchen und Salatteller 23.50
- Rinderlenden-Würfel „Stroganoff“ mit pikanter Senf-Sauerrahm-Soße
- mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurke - und Bratkartoffeln 17.50
- Warmer Apfel-Ofenschlupfer auf Preiselbeerschaum
mit Walnuß-Eis und Sahne 6.50
- „Drei in Einem“ im Winter:
Pistazien - Eis im Knusperkörnchen – Espresso oder Cappuccino –
2cl St.Kilian-Distillers “White Dog” (aus Rüdenau!) 7.90