

Die besonderen Empfehlungen unserer Küche

- Frisches Tatar aus unserer Metzgerei –
mit Eigelb und reichlich garniert, Butter und Brot_{2,9} 12.50
- Ragout fin von Waldpilzen in Kräuterrahm mit Schnittlauch-Pfannkühle 8.50
- Kross gebratene Scheiben vom Fränkischen Pressack mit Weißkohl-Speck-Salat
in Kümmelvinaigrette und kleiner Salatgarnitur 9.90
- Gratiniertes Ziegenkäse mit schwarzer Oliventapenade auf Knäcke-Chips
und kleinem Feldsalat in Sesam-Marinade 8.90
- Klare Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen 6.50
- Fränkische Mostsuppe vom Silvaner mit Butterkrüstchen 5.90
- Saure Schweinenierchen mit Bratkartoffeln und Salatteller 12.90
- Schweinekotelett im Grünkern-Knuspermantel
mit jungem Rahmwirsing und Bratkartoffeln 15.50
- In St. Kilian-Whiskymalz geschmorte tranchierte Ochsenbäckchen
mit Apfel-Rotkraut und hausgemachten Kartoffelklößen 18.50
- Kalbsrücken-Steak mit Ochsenmark-Kräuterkruste an Burgunder-Jus
auf Ratatouille-Gemüse und Kräuter-Kartoffelwürfeln 23.50
- Rumpsteak vom jungen Rind mit Bärlauch-Butter,
Pommes frites und Salatteller 22.90
- 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 17.90
- „Drei in Einem“ im Frühling:
Nougat-Krokant - Eis im Knusperkorbchen – Espresso oder Cappuccino –
2cl St.Kilian-Distillers “White Dog” (aus Rüdenu!) 7.90