

Die besonderen Empfehlungen unserer Küche

- Frisches Tatar aus unserer Metzgerei –
mit Eigelb und reichlich garniert, Butter und Brot_{2,9} 12.90
- Gratinierter Ziegenkäse mit schwarzer Oliventapenade auf Knäcke-Chips
und Ruccola-Salat in Sesam-Marinade 9.50
- Großer Blattsalat in Himbeer-Walnuss-Dressing
mit eingelegtem Muskat-Kürbis und unserem Hirsch-Schinken 12.50
- Klare Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen 6.50
- Fränkische Mostsuppe vom Silvaner mit Butterkrüstchen 5.90
- Saure Schweinenierchen mit Bratkartoffeln und Salatteller 13.90
- Schweinekotelett im Grünkern-Knuspermantel in Butter gebraten
mit jungem Rahmwirsing und Bratkartoffeln 16.50
- Kalbrücken-Steak mit Ochsenmark-Kräuterkruste an Burgunder-Jus
auf Ratatouille-Gemüse und Kräuter-Kartoffelwürfeln 24.50
- Rinderlenden-Würfel „Stroganoff“ mit pikanter Senf-Sauerrahm-Soße
- mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurke - und Bratkartoffeln 18.50
- Warmer Apfel-Ofenschlupfer auf Preiselbeerschaum
mit Walnuß-Eis und Sahne 6.90
- „Drei in Einem“ im Herbst / Winter:
Haselnuss-Eis im Knusperkörnchen – Espresso oder Cappuccino –
2cl St.Kilian-Distillers „White Dog“ (aus Rüdenu!) 7.90
- Große Kugel Bourbon-Vanille-Eis
mit St.Kilian Distillers „CreamDog“-Likör 6.50