

Die besonderen Empfehlungen unserer Küche

- Frisches Tatar aus unserer Metzgerei –
mit Eigelb und reichlich garniert, Butter und Brot^{2,9} 13.90
- Großer Blattsalat in Himbeer-Walnuss-Dressing
mit eingelegtem Muskat-Kürbis 12.90
- Ragout fin von Waldpilzen in Kräuterrahm mit Schnittlauch-Pfannkühle 8.90
- Gratinierter Ziegenkäse mit schwarzer Oliventapenade auf Knäcke-Chips
und Ruccola-Salat in Sesam-Marinade 10.50
- Klare Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen 7.50
- Fränkische Mostsuppe vom Silvaner mit Butterkrüstchen 6.90
- Saure Schweinenierchen mit Bratkartoffeln und Salatteller 14.90
- Schweinekotelett im Grünkern-Knuspermantel in Butter gebraten
mit jungem Rahmwirsing und Bratkartoffeln 17.90
- Rinderlenden-Würfel „Stroganoff“ mit pikanter Senf-Sauerrahm-Soße
- mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurke - und Bratkartoffeln 19.50
- Bierkutscher-Rumpsteak mit frisch geschabtem Meerrettich,
Kartoffelplätzchen und Salatteller 26.90
- Warmer Apfel-Ofenschlupfer auf Preiselbeerschaum
mit Walnuß-Eis und Sahne 7.90
- „Drei in Einem“ im Winter:
Haselnuss-Eis im Schokokorbchen – Espresso oder Cappuccino –
2cl St.Kilian-Distillers „Cream Dog“ oder „Kolonat“ 8.90