

ABENDKARTE

Bitte beachten Sie die folgenden Restaurantzeiten:

**MONTAG BIS SONNTAG
VON 17:00 UHR – 21:45 UHR**

**ZUSÄTZLICH:
AUSWAHL AUS DER WECHSELNDEN
TAGESKARTE**

VORSPEISEN STARTERS

VORSPEISEN-KOMPOSITION

mit Lachs auf Reibekuchen, Melone mit Bresaola und Kräuterschaumsüppchen, dazu Baguette und Butter

Starters variation with salmon on potato pancakes, melon with bresaola and cream herb soup, smoothly garnished, served with french bread and butter

Gerne auch als Hauptgericht

TATAR VOM RIND

mit Schmand und Kapern, fein garniert

Beef tatar with schmand and capers, smoothly garnished

CAESAR SALAT

mit Filetspitzen und Pfifferlingen, dazu Kräuterbaguette

Caesars salad with beef filet slices and asparagus

Gerne auch als Hauptgericht

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Trüffeln und Gran Padano, fein garniert

Carpaccio made from beef filet with truffles and Gran Padano, smoothly garnished

RIESENGARNELEN

mit Knoblauch und Tomaten, an Salatsträußchen und Rösti

King Prawns with garlic and tomatoes, served with fritters and salad

4 Stck/pcs

Gerne auch als Hauptgericht 6 Stck/pcs

ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN

mit Chutney an Salatbouquet

Gratinated goat cheese with chutney and salad

SUPPEN SOUPS

PFIFFERLINGGRAHMSÜPPCHEN

mit Kräutercroutons und gebackenen Pfifferlingen

Cream of chanterelles soup with herb croutons and fried chanterelles

TOMATENCREMESUPPE

mit Sahnehäubchen

Tomato cream soup with cream topping

SCHAUMSÜPPCHEN

von heimischen Kräutern, mit Wachtelei und Croutons

Cream of local herbs soup with quail's egg and croutons

FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Kraftbrühe mit Einlage

Frankonian beef broth

HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

RINDERFILET

mit Pfifferlingen, Gemüsebouquet und Röstkartoffeln

Beef filet with chanterelles, vegetable bouquet and roasted potatoes

LAMMRÜCKEN

mit Kräuterkruste, dazu Böhnchen und Pommes Gratin

Lamb loin with fine herbs crust, beans and pommes gratin

SCHWÄBISCHE SPÄTZLEPFANNE

mit Schweinelendchen, Champignons und Käse überbacken, dazu Gemüse

Swabian home made pasta with filet of pork, mushrooms, gratinated with cheese, served with vegetables

RUMPSTEAK "FRÄNKISCH"

mit Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat

Franconian Rump steak with onions and herbs-butter, served with french fries and salad

REHRÜCKEN

mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Brokkoli und Spätzle

Loin of venison with chanterelles, cranberries and broccoli, served with Schwabian home made pasta

HIRSCHSAUERBRATEN

mit Preiselbeerbirne, Klößen und Rotkohl

Marinated braised venison with cranberry-pear, dumplings and red cabbage

WIENER SCHNITZEL

mit Bratkartoffeln und Salat

Wiener Schnitzel with roasted potatoes and salad

RÄUBERSCHNITZEL

Paniertes Schnitzel mit Speck, Zwiebeln und Champignons

dazu Bratkartoffeln und Böhnchen

Special escalope with bacon, onions and mushrooms, served with beans and roasted potatoes

“CHÂTEAUBRIAND“ AB 2 PERSONEN PRO PERSON

Gebratene Rinderlende an Burgundersenfauce, mit Gemüse, Bratkartoffeln und Pommes Gratin

“Châteaubriand “ for 2 persons, roasted beef fillet in herb mustard sauce with vegetables, roasted potatoe and pommes gratin

AUS FLUSS & MEER FROM RIVER & SEA

ZANDERFILET

mit Safransauce, Gemüse und Basmatireis

Pike perch fillet with safran sauce, served with vegetables and rice

BACHSAIBLINGFILET

an leichter Rieslingsauce, auf Gemüsebeet mit bunten Nudeln

Char fillet with wine sauce, served with vegetables and coloured noodles

SPESSARTFORELLE MÜLLERIN ART

mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat

Spessart trout with almond butter, cooked potatoes and salads

NUDELN & VEGETARISCHE GERICHTE NOODLES & VEGETARIAN DISHES

TAGLIERINI

mit Filetspitzen, Knoblauch, Olivenöl und Gran Padano

mit Gemüsen umlegt, dazu ein Salatteller

Taglierini noodles with beef fillet tips, garlic, olive oil and Gran Padano, surrounded by vegetables, served with a salad

TORTELLINIS (VEGETARISCH)

mit Pfifferlingen, Kräutern und Tomaten, dazu ein Salatteller

Tortellinis with chanterelles, herbs and tomatoes, served with a salad

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE REGIONAL AND SMALL DISHES

EXQUISITE KALTE PLATTE

mit Bresaola, kaltem Braten, Lachs, Shrimps, Forellenfilet und
ausgesuchtem Käse, fein garniert, dazu Butter und Brotauswahl

Speciality cold dish with bresaola, cold roast, salmon, prawns, trout filet and cheese smoothly garnished, served with butter and choice of bread

SPINATKNÖDEL (VEGETARISCH)

mit Schwammerl und Kräutern, dazu ein Salat

Spinach dumplings with mushrooms sauce, herbs and salad

PORTION GEMISCHTER SCHINKEN

reichlich garniert, mit Butter und Brot

Portion mixed ham, richly decorated with butter and bread

SCHWEIZER WURSTSALAT

reichlich garniert, mit Bauernbrot

Swiss cold meat salad, richly decorated served with farmhouse bread

MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“

mit Kräuterkartoffeln und Salaten garniert

matjes fish, garnished with salad and herb potatoes