
geräucherter Norwegerlachs mit Sahnemeerrettich und Baguette	9,90
gratinierter Ziegenkäse mit Rote Beete an Salatstrauß und dazu Baguette	9,90
Flusskrebsschwänze *** mit getrockneten Tomaten-Oliven, Kräutern in Olivenöl dazu Baguette	9,90
½ Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter dazu Baguette	9,90

aus dem Suppentopf

fränkische Leberklößchensuppe	4,20
klare Ochsen-Essenz mit Eigelb	4,20
Silvanerrahmsuppe mit Sahnehaube und Krusteln	4,90
spanische Tomaten-Ingwersuppe mit Sahnehaube	4,90

Salate

Salatteller „Fischerin“ Gegrilltes Welsfilet an bunten Frühlingsalaten, dazu Baguette	13,90
Salatteller „Feinschmecker“, Streifen von der Poulardenbrust mit bunter Salatauswahl in Balsamico-Essig dazu Baguette	13,90

Hauptgerichte

gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße Kartoffel und Preiselbeeren	14,90
gegrillte Kalbsleber mit Röstzwiebeln Bratapfel, Preiselbeeren und Kartoffelstampf	17,90
Fleischküchle mit Sahnesoße, hausgemachten Spätzle und buntem Salat	12,90
Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites	13,90

Teigtaschen mit Steinpilzfüllung (vegetarisch)***
und sautiertem Gemüse 13,90

vom Grill

Schweinelendchen mit Cognac-Pfefferrahm
dazu Kroketten und gemischter Salat 17,90

gegrilltes Roastbeef vom Franken-Rind
mit Schinken-Pfefferböhnchen an Burgundersoße, dazu Pommes Frites 22,90

Rinderfilet „Hofmeister“
mit hausgemachter Kräuterbutter und geriebenem Kren
Pommes Frites und buntem Salat 28,90

jetzt wird's wild

Wildgulasch „Försterin“
mit Champignons, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle 16,90

geschmorte Hirschkalbskeule in Holunderrahmsoße
mit frischen Pilzen, Preiselbeeren, Kartoffelklößen und Rotkohlgemüse 18,90

Hirschsteak
mit Champignons, Pfifferlingen, Preiselbeeren
Apfelrotkohl und Kroketten 25,90

Fischgerichte

frische Spessartforelle „Müllerin“,
mit Kräuter gefüllt, zerlassener Butter
Dampfkartoffeln und gemischtem Salat 16,90

gegrilltes Welsfilet „Toskana“
an Tomaten-Olivenragout, Rieslingsahnesoße
dazu breite Nudel 19,90

Desserts

affogato al caffè
Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Espresso 4,90

Crème brûlée mit Früchtereigen
Schokoladen-Eis und Sahne 7,50

frische marinierte Erdbeeren
mit Bourbon-Vanilleeis Sahne und Sesamhippe 5,90

Unsere separate Allergiker-Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen (mit *** gekennzeichnet) enthaltenen Zusatzstoffe