

Vorspeisen

geräucherter Norwegerlachs an Salatstrauß mit Sahnemeerrettich /Baguette	12,90
gratinierte Ziegenkäse-Praline & Rote Beete (vegetarisch) dazu kleines Salat-Ensemble & Baguette	11,90
fränkische Leberklößchensuppe	5,90
Silvanerrahmsuppe mit Zimtkrusteln	6,90

Salate

Salatteller „Feinschmecker“, gegrillte Streifen von der Poulardenbrust an bunten Marktsalaten in Balsamico-Dressing dazu Baguette	14,90
Salatteller „Fischerin“, gegrillte Streifen vom Welsfilet an bunten Marktsalaten in Balsamico-Dressing dazu Baguette	14,90

Hauptgerichte

ofenfrische Gänsekeule mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	29,90
langsam geschmortes Schulterblatt vom FRANKENRIND Zwiebel-Rotweinsöße /Apfelrotkohl/Kartoffelklöße	19,90
gegrilltes Roastbeef mit Speckböhnchen Burgundersöße und pommes frites	27,90
Schweinelendchen an Cognac-Pfefferrahm hausgemachte Kartoffelkroketten und bunter Marktsalat	20,90
zarter Hirschkeulenbraten in Holunderrahmsöße dazu frische Pilze, Preiselbeeren, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	21,90
Welsfilet „Toskana“ (grätenfrei) mediterranem Gemüse/ Rieslingsahnesöße und breite Nudel	22,90
Teigtaschen gefüllt mit Pilzen und Ricotta (vegetarisch) an Rahmsöße und sautiertem Gemüse	15,90
Grünkern-Bratling (vegan) Kürbissöße/Brokkoli/Karotten	15,90
Cordon bleu mit Schinken aus der Familienmetzgerei & Käse gefüllt, dazu Pommes Frites	17,90