

Speisekarte

Rinderkraftbrühe | Leberknödel | Gemüsejulienne
6 €

Kürbis-Kokosmilch-Cremesuppe | Schmand | Chili-Crunch
6 €



Bunte Salatbowl | Ziegenkäsetaler | Birne | Himbeervinaigrette
11 €

Frische Pappardelle | Steinpilze in Rahm
15 €



Fränkische Regenbogenforelle im Ganzen gebraten | Bratkartoffeln | bunter Salat
17 €

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel | Dijon-Senf-Sauce |
Karotten-Zuckerschoten-Gemüse | rote Tagliarini
16 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | kalte Preiselbeeren | Pommes Frites | bunter Salat
19 €

250 gr Rumpsteak von der deutschen Färse | Portweinreduktion |
Grillgemüse | knuspriger Risottotaler
28 €

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Frankenwald | Cranberrysauce |
wilder Brokkoli | Maronen-Kartoffel-Püree
26 €



Weißer Schokoladentorte | Zwetschgenkompott
6 €

Panna Cotta | salzige Karamellsoße
6 €

Speisekarte

beef consommé | liver dumpling | vegetable stripes
6 €

pumpkin coconut milk cream soup | sour cream | chili crunch
6 €



mixed salad bowl | goat cheese | pearl | raspberry dressing
11 €

fresh pappardelle | boletus in cream
15 €



franconian trout | fried potatoes | mixed salad
17 €

chicken breast filet wrapped in bacon | dijon mustard sauce |
carrots snap peas vegetables | red tagliarini
16 €

vienna escalope of veal | cranberries | french fries | mixed salad
19 €

250 gr rumpsteak german beef | portwein sauce |
grilled vegetables | crispy risotto taler
28 €

roasted saddleback from the franconian forest | cranberry sauce |
wild broccoli | chestnut potatoe puree
26 €



white chocolate tarte | plum compote
6 €

panna cotta | salty caramel sauce
6 €