

Unsere Speisenauswahl



Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| <i>Rinderkraftbrühe mit Leberkloß & hausgemachten Omeletten</i> | € 3,50 |
| <i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Sahnehaube</i> | € 3,90 |
| <i>Knoblauchsländer Feldsalat an Balsamicodressing, dazu gebratener Speck & Croutons</i> | € 4,90 |
| <i>Räucherfischvariation an winterlichen Blattsalaten, dazu Sahnemeerrettich & Stangenweißbrot</i> | € 8,90 |

Hauptgänge

| | |
|---|---------|
| <i>¼ ofenfrische Bauerngans rösch gebraten mit Kloß & Blaukraut</i> | € 18,80 |
| <i>Knusprige Gänsebrust mit Kloß & Blaukraut</i> | € 18,80 |
| <i>Ofenfrisches Schäufile rösch gebraten, mit Kloß & Wirsinggemüse</i> | € 12,50 |
| <i>Fränkischer Sauerbraten von der Rinderkeule mit Kloß & Salatteller</i> | € 11,30 |
| <i>Cordon Bleu von der Kalbsoberschale mit Pommes Frites & Salatteller</i> | € 14,80 |
| <i>Schweinelendchen vom Grill zart rosa gebraten, dazu Kartoffelrösti & Salatteller</i> | € 15,30 |
| <i>Zartes Rinderfilet vom Grill mit Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnen & Kartoffelkroketten</i> | € 22,30 |
| <i>Rehkeulenbraten in Burgundersoße mit Semmelkloß & Blaukraut</i> | € 16,80 |
| <i>Feldhasenschlegel in Wildrahmsoße, dazu Kloß & Blaukraut</i> | € 13,80 |
| <i>Gebratenes Lachs- & Zanderfilet mit Garnelen an Rieslingsauce mit Gemüsereis & Salatteller</i> | € 19,80 |
| <i>Gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffel- & Endiviensalat</i> | € 10,80 |
| <i>Bunter Salatteller mit marinierten Riesengarnelen, dazu Cocktailsoße & Stangenweißbrot</i> | € 10,20 |

*Wir wünschen einen schönen Aufenthalt in unserem Haus
& freuen uns heute schon, Sie bei Ihrer Feier
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.*

