

saisonale Spezialitäten

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe 5,50 €
geschmorter Kürbis - Kürbiskerne

Wildfleischküchle 12,00 €
Pfeffer-Nuss-Kruste - eingelegte Rote Bete - Himbeer-Creme

Hauptgerichte



1/2 Aischgründer Spiegelkarpfen

Preis inklusive Beilagen in drei Größen:

▶ klein 13,00 € ▶ mittel 14,50 € ▶ groß 16,00 €

wahlweise als

Karpfen gebacken - Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

Pfefferkarpfen - Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

gebackenes Karpfenfilet (ohne Haut) 16,80 €
Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

Lammrücken 25,00 €
Rosmarinsauce- Kürbispüree
geschmorter Kürbis - Wirsingchips

geschmorte Rehschulter 18,50 €
Wacholderrahmsauce - Preiselbeergelee
Blaukraut - Kartoffelklöße

Vorspeisen

Tatar vom gebeiztem Lachs Avocado-creme - Dill Senfsoße - Gartengurke - Kartoffelchips	11,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet Balsamico Gel - Parmesan - Cashewkerne - Romana-Salat	12,50 €

Vegetarische Vorspeisen & Salate

Ziegenfrischkäse gerösteter Quinoa - eingelegte Rote Bete - Kräuter Pesto - Salatherzen	10,80 €
Salat Bowl mittel Salatherzen - Wildkräuter - Rote Bete – Essig Radieschen - Gurken Avocado-creme - Paprika-Zucchini - Strudelblätter - Kürbiskerne	7,50 €
Salat Bowl groß gebratene Poulardenbrust – Senf-Joghurt-Sauce	11,80 €
Salat Bowl groß echter Fetakäse – Balsamicodressing	11,80 €
Gartensalat Salatherzen - Wildkräuter - Rote Bete - Essig Radieschen Paprika-Zucchini - Gurken	4,00 €

Suppen

Weichleins Gulaschsuppe	5,90 €
Kräuter Pesto - Frühlingslauch - geröstetes Pfannenbrot	
Rinderkraftbrühe	4,80 €
Pfannkuchenstreifen - Schnittlauchöl	

Fisch & vegetarische Gerichte

Filet vom Bachsaibling	19,80 €
gebratene Zucchini - Tomatenkruste - Safran-Perlgraupenrisotto	
gerösteter Blumenkohl	13,00 €
geschmorte Kirschtomaten - Tomatenkruste	
Joghurt-Zitronencreme - Pfannenbrot	
Knusperkartoffel	13,50 €
Rahmkohlrabi - geschmorte Kirschtomaten - Gartensalat	
Gegrillte Aubergine -vegan-	14,00 €
Paprikaragout - Safran-Perlgraupenrisotto -	
Kräuter Pesto - Strudelblätter	

Hauptgerichte

Maispoularde 19,00 €
Paprikaragout - Avocadocreme - Salatherzen - cremige Polenta

Schweinefilet 17,90 €
Walnuss-Pfefferkruste - Balsamicopilze
Sellerie Erbsenpüree - Gartensalat

Roastbeef
Rahmkohlrabi - Schnittlauchöl- Bamberger Hörnla mit Haselnuss
200 Gramm 20,50 €
300 Gramm 26,50 €

Schweinerückensteak 14,50 €
Kümmelsauce - rote Essigzwiebeln - Röstzwiebeln
Herzoginkartoffeln - Gartensalat

Fränkischer Sauerbraten 14,80 €
süß-saure Gewürzsauce - Preiselbeergelee
Blaukraut - Kartoffelklöße

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 14,00 €
Kartoffelsalat - Blattsalate - Essig Radieschen

Fränkische Klassiker & Käse

Zwei Fränkische Bauern-Bratwürste Sauerkraut - Schwarzbrot	6,80 €
Drei Fränkische Bauern-Bratwürste Sauerkraut - Schwarzbrot	8,80 €
Fränkischer Preßack Gewürzgurke - Schwarzbrot	6,50 €
Fränkischer Preßack & „Musik“ süß-saurer Zwiebelsud - Schwarzbrot	7,50 €
Au Bouchon -Französischer Weichkäse - Dattelmarmelade - Pfeffer-Walnüsse - Kürbiskernbrot	8,90 €

Dessert

Affogato al caffè - Espresso & Vanille-Eis	
einfacher Espresso	4,50 €
doppelter Espresso	5,90 €
Schokolade & Kirsche	10,80 €
Schokomousse - Schokoladenhippe - Kirschgelee	
Zitronen-Kirsch-Creme - Kirschragout	
Honig-Karamell-Parfait	11,50 €
Mango-Maracuja-Ragout - Kürbiskernkuchen	
karamellisierte Kürbiskerne	
Schokoladenmousse	9,50 €
Mango-Espuma - Schoko-Streusel - Beerenfrüchte	
Nougat & Schokolade	8,80€
geeiste Nougat-Schokoladen-Schnitte	
karamellisierte Haselnüsse - Himbeergelee	
Vanille-Eis	6,50 €
heiße Sauerkirschen - Sahne	
Eis Bowl	4,80 €
Vanille-Schokolade-Erdbeere - Sahne	