Unser Tagesmenü

Feines Spargelcremesüppchen
mit Einlage und Schnittlauch

Schweinefiletmedaillons „Princess“
mit weißem Spargel, Soße Hollandaise
und Kartoffelkroketten

Frische gezuckerte Erdbeeren
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

Tagesmenü: 39,00 € **Seniorenmenü:** 29,00 €

Seniorengerichte
Gerichte mit einem 🔴 roten Punkt hinter dem Preis bekommen
Sie für **5,00 €** günstiger auch als Seniorenportion !

Suppen

Fränkisches Festtagssüppchen
Klare Rinderkraftbrühe
mit Grießkloß, Leberknödel und Eierschöberl
6,50 €

Würzburger Silvanersüppchen
mit gerösteten Zimtcroutons
7,50 €

Vorspeisen

Bruschetta „auf fränkisch“
Geröstetes Schwarzbrot mit gerupftem Schweinebraten
in BBQ-Marinade und Krautsalat
8,90 €

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
mit Honig und frischen Blattsalaten
11,90 €

Variation vom Räucherlachs
mit Kartoffelröstinchen und Honig-Senfdip
16,50 €

Salate

Bunter Vorspeisensalat
mit Joghurtdip und Croutons
7,90 €

Großer Salatteller
Blattsalate in French-Dressing
mit Kartoffelsalat, Gurken, Tomaten und Croutons
11,90 €

dazu passt auch …

- *gebackene Kartoffel-Frischkäsebällchen* *5,00 €*
- *gebackenen Mozzarella-Sticks* *6,50 €*
- *Putenbruststreifen* *8,00 €*
- *gebratenes Lachsfilet* *10,00 €*

Kleiner bunter Salatteller zum Hauptgericht 5,00 €

Vegetarisch

Feine Pasta mit Spinat-Ricottafüllung
in Kräutersoße mit Grana Padano und geschmorten Kirschtomaten
16,50 €

Portion frische Pilze der Saison in Kräuterrahm
mit Gemüsebukett und Spinatknödeln
24,50 € ●

Vegan

Veganes Chili sin Carne
mit gebratenen Kartoffelspalten
und Tortillachips
15,50 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet
auf mediterranem Schmorgemüse
und Kartoffelgnocchis
27,50 € ●

Kabeljaufilet „Pariser Art“
in Käseeihülle gebraten auf Sahnenudeln
und Tomatengemüsesugo
23,90 € ●

Unsere Klassiker

Cordon bleu vom Schweinerücken paniert
mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu servieren wir Pommes Frites
17,00 €

Hausgemachte Rinderroulade
mit Zwiebel-Speckfüllung in Rotweinsoße
mit Knöpflesspätzle
19,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“
mit frischen Champignons in Kräuterrahmsoße
mit Kartoffelröstinchen
20,90 €

Würzburger Hochzeitsessen
(gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße)
in Meerrettichsoße mit Butternudeln und Preiselbeeren
21,90 €

Fränkischer Sauerbraten
über Nacht geschmort in eigener Soße mit Blaukraut
und Mund-Kartoffelklößchen
21,90 €

Zartes geschmortes Wildgulasch
in Preiselbeersoße mit Pilzen der Saison in Kräuterrahm
und gebräunten Serviettenknödelscheiben
23,90 €

Wiener Schnitzel
aus der Kalbsoberschale, paniert und in Schmalz gebraten
dazu servieren wir Pommes Frites
27,90 €

Vesper

Paar fränkische Silvaner-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

14,50 €

Paar fränkische Wildschwein-Bratwürste

auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln

14,50 €

Leckeres vom Grill

Schweinerückensteak „Diabolo Art“

mit feiner Pfeffersahnesoße dazu servieren wir Pommes Frites

19,50 €

Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“

mit Schinken und Käse überbacken auf Sahnesoße
mit geschwenkten Knöpflesspätzle

23,90 €

Schweinefiletmedaillons „Princess“

mit weißem Spargel, Soße Hollandaise
und Kartoffelkroketten

29,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind

mit Pfeffersahnesoße oder Kräuterbutter,
dazu servieren wir Pommes Frites

32,90 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Eiscreme & Sorbets

Frische Fruchtsorbets je Kugel 3,50 €

- *Cassis*
- *Mango*
- *Zitrone*
- *Kirsche*

Eissorten je Kugel 2,50 €

- *Bourbon-Vanille*
- *Erdbeere*
- *Schokolade*
- *Walnuss*

dazu passt auch...

▪ Schlagsahne	1,00 €
▪ Schokoladensoße	1,00 €
▪ Eierlikör -2cl-	2,00 €

Desserts

Kleine Schale Creme Brulèe

mit Früchtedeko

5,50 €

Hausgemachte Kartäuser Klöße

mit Vanillesoße

8,00 €

Warmer Schokoladenkuchen

mit eingelegten Süßkirschen und Bourbon-Vanilleeiskugel

9,00 €

Lemoncake

mit Kaffeeparfait im Baumkuchenmatel

9,00 €

Dreierlei im Gläschen

mit allerlei Feinem aus unserer Patisserie

10,50 €

Unsere Empfehlungen

Feines Spargelcremesüppchen
mit Einlage und Schnittlauch
7,00 €

* * *

Matjesfilets „nach Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gürkchen
dazu servieren wir Kräuterkartoffeln
16,90 €

Hausgemachte Fleischküchle
auf buntem Spargelgemüse mit
Kräuterkartoffeln
18,50 €

Geschmorter Lammkeulenbraten
in Knoblauchjus mit Pilzen der Saison in Kräuterrahm
und hausgemachten Semmelknödeln
26,50 € ●

Portion fränkischer Stangenspargel „Tessiner Art“
mit gekochtem Schinken und Käse überbacken,
dazu servieren wir Soße Hollandaise
und neue Butterkartoffeln
23,90 €

* * *

Frische gezuckerte Erdbeeren
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis
und Schlagsahne
8,00 €