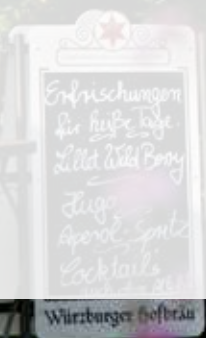




Speisekarte



Aperitif

Kir Fränkisch

3,90

„Gin-Cocktail 75“

Gin mit Holundersirup, Limone und Sekt

4,20

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda und Orangenscheibe

3,90

WEINEMPFEHLUNG

2015 **Merlot Rosato** „D` Vine Tipica, Bardolino

Glänzendes Lachsrosa, perfekt eingebundenes Bukett nach Himbeeren, Waldfrüchten und florale Duftnoten

0,2l 6,50 € | Flasche 0,7l 21,- €

2015 **Falanghina Bianco** - Campania I.G.T Beneventano Tenimenti

Die Falanghina Rebe ist in der süditalienischen Region um Neapel ein der prominentesten Trauben.

Eleganter floraler Duft mit feinen Apfel- und Bananennoten, fruchtiger Abgang mit angenehmer Säure

0,2l 7,40 | 0,7l Flasche 24,50 €

2017 **JS – Scheurebe** Q.b.A Rheinhessen

Rassig, anregende Säure – feiner Duft nach Cassis, etwas Grapefruit,

Intensive, goldgelbe Farbe. Feines elegantes Finale

0,2l 6,80 € | Flasche 0,7l 23,80 €

2010 **Biferno – Montepulciano** Riserva DOC

Feine Kirsch- und Pflaumenaromen mit einer Spur von Vanille

Am Anfang stark, dann glatt und samtig mit zarter Gegenwart von Tanninen.

0,2l 6,90 € | Flasche 0,7l 24,- €

Und als Digestif

Vignae GRAPPA

Seit 1870 destilliert die Fam. Bartagnolli im Trentino Grappa nach traditioneller Methode.

Der Trester wird niemals über 100 Grad erhitzt: damit können sich der Duft und die Aromastoffe einzigartig entwickeln.

Feine Assemblage aus Sangiovese und Nebbiolo – 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Sehr harmonische Anklänge von karamellisierten Früchten

2cl 3,80 €

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen*

Winston Churchill



Vorweg & Vegetarisch

Vitello Tonnato
Zart gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Baguette^{1;2}
10,80

Kräuterschaumsüppchen mit Laugencroutons^{1;2;3}
3,90

Fränkische Leberklößchensuppe^{1;2;3}
4,90

✓ Ziegenkäse mit Honig überbacken
Pflaumenpesto, Salatgarnitur^{3;4;}
8,80

✓ Vegetarischer Burger
Quinoa-Bratling mit gegrilltem Gemüse
Sour-Cream^{1;2;3}
9,60

✓ Allgäuer Käsespätzle
mit Zwiebelbutter und Salatteller^{1;2;3;4}
7,90

✓ Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum³
8,90

Fisch

Viktoria-Barschfilet mit Mandeln & Pinienkernen gebraten
dazu Petersilienkartoffeln¹
14,50

Zanderfilet – auf der Haut knusprig gebraten
serviert auf mildem Rahmsauerkraut mit Butterkartoffeln^{1;5}
15,20

Rhönforelle „blau“ oder „Müllerin Art“
zerlassene Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln^{1;3}
14,00

Für nötige Mehraufwendung berechnen wir 0,50€ pro Umbestellung.

Allergene: 1 = Gluten / 2 = Eier / 3 = Milch -Milcherzeugnisse/ 4 = Senf/ 5 = Soja/ 6 = Sellerie/ 7= Krebstiere/8 = Fisch

Alle Preise gelten in Euro und sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Hauptgerichte

Hähnchenbrust „Kung Pao“
-asiatisches Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika & Cashewkernen, Butterreis^{1;2;3}
13,80

Rosa gebratene Entenbrust
mit Orangensauce und Schupfnudeln^{1;2}
15,60

Zartes Wildgulasch – aus heimischen Wäldern -
serviert mit Wildpreiselbeeren, Kartoffelkroketten und Salat^{1;2;3;4}
13,80

Saltimbocca a la Romana
- Zarte Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Schinken gefüllt -
serviert mit Sherrysauce und Linguine^{1;2;3}
14,90

Zarte Ochsenbäckchen in Rotwein langsam geschmort
mit Kartoffelklößen und Salatteller^{1;4}
15,60

Geschnetzelte Schweinefiletspitzen in Senfrahm
dazu Butterspätzle^{1; 2;3;4}
14,90

Zarte Lammsteaks
Mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
18,40

Gegrilltes Rumpsteak „Strindberg“ - mit Zwiebel-Senfkruste -
dazu Pommes frites^{1;4}
23,80

Desserts

Creme Brulee mit Mango-Guaveneis^{2;3} 4,80

Gebackene Apfelkühle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis^{1;2;3} 5,60

Hausgemachtes Limonen-Basilikum-Sorbet
auf Nektarinensalat³ 5,60

Für nötige Mehraufwendung berechnen wir 0,50€ pro Umbestellung.

Allergene: 1 = Gluten / 2 = Eier / 3 = Milch -Milcherzeugnisse/ 4 = Senf/ 5 = Soja/6 = Sellerie/ 7= Krebstiere/8 = Fisch

Alle Preise gelten in Euro und sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer