

Abend-SPEISEKARTE

17-21 Uhr

VORSPEISEN

Carpaccio vom Weiderind 10,80€
mit Ruccola, Kirschtomaten und Parmesan

Antipasti „Des Fränkische“ 9,80€
Marinierte Zucchini, Paprika, Tomate,
Champignons, Serranoschinken, gefüllte
Peperoni, Oliven, eingelegter Hirtenkäse

SALATE

Frischer Babyleaf-Salat 8,90€
mit gegrillten Garnelen in Kräuterbutter

Wildkräutersalat 9,40€
mit gebratenen Pestohähnchen

Dressings zur Auswahl:

- Honig-Senf-Dressing ¹⁾
- Balsamico-Dressing ¹⁾
- Mango-Balsamico-Dressing ¹⁾

Toppings:

- Gebratenes Pestohähnchen 4,70€
- Gegrillter Hirtenkäse 4,00€
- Gebratene Garnelen 7,90€
- Gebratene Rinderstreifen 6,90€

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Steinofenbrot

HAUPTGERICHTE

FLEISCHGERICHTE

Original Wiener Schnitzel vom Kalb... 18,90€
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln³⁾

Schnitzel vom Landschwein natur 11,90€
mit frischen Rahmchampignons und Pommes
Frites

„Bauern“ Cordon Bleu 12,90€
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, dazu
Bratkartoffeln ^{2), 3), 8)}

Holzfällersteak 13,90€
gegrilltes Schweinenackensteak mit Speck,
Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes
Frites ^{2), 3)}

Zarte Schweinefiletmedaillons 16,90€
Im Speckmantel gebraten auf buntem
Sommergemüse mit kleinen Kartoffeln und
Sauerrahm-Kräuter Dip

Fränkische Barbarienentenbrust 19,80€
Rosa gebraten an Cassissauce mit Broccoli
und Kartoffelgratin

Beef Burger 13,90€
200g Rindfleisch, Brioche Bun, rotes
Zwiebelchutney, Bacon, Honig-Senf-Majo,
BBQ-Sauce, Käse, Wildkräuter mit Pommes
Frites ^{2), 3)}

STEAKS

Rumpsteak vom Black Angus Weideochsen
180 g 20,00€
250 g 24,00€

Filet von der Simmentaler Färs
180g 25,00€
250g 30,00€

wahlweise mit:

- Kräuterbutter o. Chilibutter
- Pfefferrahmsauce
- Champignonrahmsauce
- Cassissauce
- Sauerrahm-Kräuter Dip

Beilagen:

Pommes Frites ⁵⁾ 3,50€
Süßkartoffelpommes ¹⁾ 4,00€
Kartoffelgratin..... 4,00€
Bratkartoffeln ²⁾ 3,90€
Buntes Sommergemüse 3,50€

Kleiner Salat ⁵⁾ 3,00€
(Kann zu jedem Hauptgang dazu bestellt werden)

FISCHGERICHTE/VEGETARISCH

Gebratenes Doradenfilet 17,50€
im Gemüsebett a la Creme mit Kräuterkartoffeln

Tagliarini 16,90€
in Limetten-Weißweinsauce mit Meeresfrüchten, Ruccola und Parmesan

Knackiges Gemüsecurry 12,50€
mit Sprossen, Kokosmilch und Duftkornreis

KALTE GERICHTE

Brotzeitplatte 10,90€
roher und gekochter Schinken, Pressack, Pfefferbeißer, Salami, Gerupfter, Käse, dazu Butter und Bauernbrot

Käsebrett 9,90€
mit Weintrauben

DESSERTS

**Hausgemachtes weißes Schokoladenparfait
mit Macadamianüssen** 6,50€
auf marinierten Erdbeeren

Mousse au Chocolat 6,90€
mit Himbeerschaum