

SAISONALE GERICHTE

12,50 €
Carpaccio vom Argentinischen Weiderind,
dazu lauwarmer Pfifferling – Zuckerschotensalat,
serviert mit marinierten Fränkischen Herzkirschen (U)
Argentinian beef carpaccio, tepid chanterelle – sugar snaps salad,
served with marinated franconian cherries

4,80 €
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Zuckerschoten und Tomatenwürfeln (A,N,L,I,G) 
Creamy chanterelle soup with sugar snaps and tomato dices

16,50 €
Rosa gebratene Flugentenbrust mit Chutney
von der Fränkischen Herzkirsche, lauwarmem Pfifferling – Zuckerschotensalat
und geröstetem Weißbrot (L,I,A,N)
Medium fried muscovy duck breast, franconian cherry chutney,
tepid chanterelle – sugar snaps salad, served with richly toasted white bread

16,80 €
Geschnetzeltes vom Kalb
mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Wurzelgemüse und frischen Kräutern,
dazu hausgemachte Kartoffelrösti und bunter Blattsalat (L,I,G)
Sliced veal in a creamy chanterelle sauce, root vegetables and fresh herbs,
served with homemade hash browns and a colourful salad

5,80 €
Erfrischendes Blaubeer - Gin- Sorbet auf marinierten Beerenfrüchten (U) 
Refreshing blueberry – gin – sorbet with marinated berries

6,00 €
Hausgemachtes Tiramisu auf marinierten Erdbeeren (G,C,A,N,U) 
Homemade tiramisu with marinated strawberries

Für die Deklaration der enthaltenen Allergene, wenden Sie sich bitte an unser Personal.
For the declaration of allergens please contact our staff.