

Vorspeisen

Balkankäse aus dem Ofen

mit Knoblauch, Oliven, Tomaten,
Kräutern und Zwiebeln, dazu Knoblauchbrot

9,80

Carpaccio von der Roten Beete

im Zitronen-Sesam-Dressing
mit Feta und Honig

9,80

Marktsalate der Saison

im Kräuterdressing

6,30

Suppen

Fränkische Festtagssuppe

mit Pfannkuchenstreifen, Grieß- und Leberklößchen,
Gemüwestreifen und frischen Kräutern

6,50

Zwiebelsuppe „französischer Art“

mit Käse überbacken

7,50

Von Wiesen und Wäldern

Fränkisches Schnitzel

Schweineschnitzel in knuspriger Senf - Meerrettich - Panade,
dazu Bratkartoffeln

18,80

Knusprig gebratenes Schäuferle

mit zwei Knödeln, feiner dunkler Jus
und frischen Salaten der Saison

20,80

Rumpsteak vom Angus Rind

mit gedünsteten Zwiebeln und geriebenem Meerrettich,
dazu Pommes frites

29,80

Gafelspitz vom Rind

in feiner Meerrettichsauce und geriebenem Meerrettich,
mit Salzkartoffeln und frischen Salaten der Saison

24,80

Fränkischer Sauerbraten (vom Rind)

mit Knödeln und saftigem Rotkraut

22,80

Grill Teller

Auswahl von Schweinerücken, Hähnchenbrust, Grillwürstl
und Mini-Hacksteak mit Aivar, Grillgemüse und Pommes frites

22,80

Wild & Wein Wochen

Unser Wild beziehen wir vom Jäger Faust aus seinem Jagdgebiet
rund um Dömlingen und im Hochspessart.

Wildmenü

Maronencremesuppe

mit feinem Trüffelschaum & Croutons

Einzelpreis 7,50

Spessarter Rehrückensteak

rosa gebraten

mit Preiselbeeren, Kürbiskernröstis und Rotkraut

Einzelpreis 30,80

Hausgemachter Apfelstrudel

auf Vanillesauce, mit Sahne

Einzelpreis 9,00

Menüpreis 42,50

Wildgerichte

Hirschgulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln

18,80

Hirschbraten

mit Knödeln, Rotkraut und Preiselbeerbirne

25,80

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce

mit hausgemachten Semmelknödeln

19,80

Gebratenes Zanderfilet

dazu frische Pfifferlinge

und Kartoffeln

29,80

Hähnchenbrust mit frischen Pfifferlingen

dazu zweierlei Nudeln in Knoblauchöl

27,80

Frische Pfifferlinge mit Rumpsteak vom Angus Rind

an feiner Jus, dazu Kroketten

34,80

Aus Flüssen und Meeren

Karpfen*

(der Länge nach halbiert)

serviert mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Remoulade
und frischen Darktsalaten der Saison

29,80

Forelle* gebraten

serviert mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Remoulade
und frischen Darktsalaten der Saison

24,80

Zanderfilet gebraten

auf feiner Kräutersauce
dazu Basmati Reis und Gemüse

23,80

Friesenteller

Gebratenes Zanderfilet mit Shrimps
und frischen Salaten der Saison im Kräuter dressing.
dazu Knoblauchbrot

23,80

Aus regionalen Gärten

Vegetarisches Geröstl



Gebratene Knödeln, frische Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln

19,80

Vegetarische Bowl



mit Currybulgur, Rote Beete, Mango, Avocado,
Wildkräutersalat und Falafel

17,80

Club Sandwich

Saftige gebratene Hähnchenbrust
mit frischem Salat und Mayonnaise
zwischen geröstetem Toastbrot,
dazu Pommes frites

20,80

Fitnesssteller

FrISChe Marktsalate im Kräuterdressing
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Knoblauchbrot

17,80

Hirtenteller



FrISChe Marktsalate im Kräuterdressing
mit gebackenem Feta, Peperoni
und Knoblauchbrot

15,80