

Unsere Speisekarte

für Sonntag, den 12.09.2021

Leberknödelsuppe mit Gemüsejulienne 4,20

Waldpilzcremesuppe mit Croutons 4,40

Gänsebrust knusprig aus dem Ofen
Apfelrotkraut und Thür. Klöße 14,50

Stallhasenkeule nach Großmutter's Rezeptbuch
mit Rahmsauce, Thür. Klöße und Buttermöhrrchen 12,50

geschmorte **Rehhaxen** aus heimischen Wäldern, Preiselbeeren
Apfelrotkraut und Thür. Klöße 14,00

Kamerunlamnbraten aus eigener Zucht, in der Rosmarintunke
Thür. Klöße und Salatteller 15,20

fränkischer **Sauerbraten** aus der Rinderhäfte
Apfelrotkraut und Thür. Klöße 12,30

Kalbsrahmbraten aus der Keule
Thür. Klöße und Salatteller 13,80

Jägerbraten vom Schweinenacken mit Waldmischpilzen
Thür. Klöße und Salatteller 10,00

rosa gebratenes **Rumpsteak** vom Grill
Pommes frites und Speckbohnen 21,80

gebratene **Lachsschnitte** mit Brokkoliröschen
Hummercremesauce und Röstikos 18,60

Vegetarisch: **Waldmischpilze** in Rahm
auf Wellenbandnudeln und Salatteller 10,80

Vegan: **Selleriescheiben** in Tempurateig
auf Wirsinggemüse und Süßkartoffel Pommes 11,50

Frankenwald-Eisbecher Vanille.-Schokoladeneis, Kirschen, Likör und Sahne 5,50
Eisbecher Nussgenuss mit Schoko- Haselnuß- und gebranntem Mandeleis mit Sahne 5,20

Panna Cotta mit Erdbeerpüree 3,50

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne oder Vegan mit Kokosmilch 4,50

Beilagen Änderung: Salat statt Apfelrotkraut oder Gemüse = 1,10 Aufschlag