

Unsere Speisekarte

für Sonntag, den 17.10.2021

Leberknödelsuppe mit Gemüsejulienne 4,20
Kürbiscremesuppe mit Mais und Chillifäden 4,20

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

Rehbraten aus heimischen Wäldern, Preiselbeeren
Apfelrotkraut und Thür. Klöße 15,80

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

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

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

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

Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce
hausgemachte Eierspätzle und Salatteller 11,00

Spelunkensteak vom Schwein mit Röstzwiebeln und Käse überbacken
Speckscheiben, Pommes frites und Salatteller 13,50

rosa gebratenes **Hirschrückensteak** aus heimischen Wäldern
auf Steinpilzsauce mit Kartoffelkroketten 20,50

gebratene **Lachsschnitte** an Safransauce
Brokkoli mit Mandelbutter und Butterreis 18,60

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

Vegan: **Wildkräuter-Vollkornknödel** auf Grillgemüse
Kürbissauce und Kartoffelspalten 11,50

Gletscher-Eisbecher Sorbet Eis, Fruchtsalat, Likör und Sahne 6,00
Eisbecher Nussgenuss Schoko- Walnuß- und gebranntem Mandeleis mit Sahne 6,00

Panna Cotta mit Erdbeerpüree 3,50

Schokoladenmousse mit Eierlikörsahne 4,00

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

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