

Unsere Speisekarte

für Sonntag, den 02.01.2022

Leberknödelsuppe mit Gemüsejulienne 4,20

Karotten-Orangencremesuppe 3,80

Gänsebrust knusprig aus dem Ofen
Apfelrotkraut und Thür. Klöße 14,80

gefülltes **Täubchen** in der Eierflockensauce
Thür. Klöße und Salatteller 13,80

Lammbraten Provencale mit Oliven, Champignons, Tomatenconcassée
Thür. Klöße und Salatteller 14,20

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

Damwildmedaillons und **Wildbratwurst** vom Grill
Williamsbirne mit Preiselbeeren dazu Rotkraut und Kartoffelkroketten 18,50

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 11,00

Grillschmankerl mit Steaks vom Rind, Schwein und Pute, Grillwürstchen
Kräuterbutter, Pommes frites und Speckbohnen 15,50

Forelle in Mandelbutter gebraten
Salzkartoffeln und Salatteller 16,50

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

Vegan: **Selleriescheiben** im Tempurateig gebacken
Wirsinggemüse und Süßkartoffelpommes 11,50

Eisbecher Nussgenuss Schoko.-Walnuss.-u. gebranntem Mandeleis mit Sahne 6,00

Panna Cotta mit Erdbeerpüree 3,50

Schokoladenmousse mit Eierlikörsahne 4,00

Cappuccino Frappé mit Schokosauce und Sahne 4,30

Beilagen Änderung: Salat statt Apfelrotkraut oder Gemüse = 1,10 Aufschlag
Wir wünschen ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr!