

Unsere Tagesempfehlung

Diese Karte kann sich tagesaktuell ändern

Gebackene Kalbskopfpralinen
mit Kräuterremoulade und Salatstrauß im Brotmantel
12,90



Charantais Melonenschiffchen mit
kleinem Ruccolasalat
und luftgetrocknetem italienischem
Suinoschinken
12,90

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce,
Kapern und einem kleinen Rucolasalat
13,90

Kopfsalatherzen
mit Büffelmozzarella, Cocktailtomaten
und Balsamicodressing
10,90



Rosa gebratenes kaltes Roastbeef
mit Remouladensoße, Essiggurke und Bratkartoffeln
14,90

Matjes-Doppelfilet „Hausfrauenart“
mit Pellkartoffeln
17,90



Hirschrückensteak aus dem Steigerwald
mit Portweinjus, buntem Gartengemüse,
gebratenen Pilzen und hausgemachten Dinkelspätzle
27,90

geschmortes Boeuf Bourguignon
aus Steigerwälder Bio Rind
mit Macairekartoffeln
26,90



Holunderblütensüppchen
mit Limetten-Joghurteis

7,90



Frische Marinierte Beeren
mit Vanilleeis und Sahne
7,90

Feine frische Salate

- Unser angemachter Kräuterblattsalat mit Kresse und Radieschen 6,90
- Rucolasalat, mit Balsamico- Olivenöl- Vinaigrette, aromatischen Kirschtomaten, Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen 8,90
- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 7,90

Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle, Grünkernklößchen und Dinkelgrießnockerl 6,90
- Kräuterschaumsuppe mit Kräutern und Crôutons 7,90
- Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 10,90

Vorspeisen

- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Speck, Croutons und 2 gebratene Garnelen 13,90
- Triangolo-Pasta auf Tomatenragout mit 2 gebratenen Garnelen mit
Vorspeise 13,90
... Große Portion 19,90

Aus Franken, Schwaben und Baden

- Kalbshaxe „Osso Bucco“ in Tomaten mit Staudensellerie und Fenchel geschmort mit Pappardelle 23,90
- Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Sommergemüse und Kartoffelrösti 18,90
- Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 24,90
- Zarte Maishähnchenbrust mit Tessiner Risotto, getrockneten Tomaten und Ruccola 19,90
- 200 gr Rumpsteak saftig gegrillt mit Kräuterbutter, Frischgemüse und hausgemachten Kartoffelwedges 28,90
- Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites dazu einen kleinen Sommersalat 18,80

Das Beste für Sie und Ihre Gäste

Frische <u>Sommerpilze in Kräuterrahm</u> mit Sommergemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben	17,90
... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel	6,90
... dazu 180 g Rumpsteak	12,90
... dazu gegrillte Maishähnchenbrust	7,90
... dazu gebratenes Zanderfilet	7,90

Unsere beliebten Fischgerichte

Gebratenes <u>Doradenfilet</u> mit Ratatouille Schmorgemüse, Broccoliköpfchen, Pinienkernen und zweierlei Reis	22,90
Kross gebratenes <u>Rotbarbenfilet</u> mit Tessiner Risotto, getrockneten Tomaten und Rucola	22,90

Feine Gerichte ohne Fleisch

<u>Gebratenes Sommergemüse</u> mit Sommerpilzen, Maiskölbchen, und Kartoffelwedges, ^{vegan}	13,90
Provenzalisches <u>Ratatouille Schmorgemüse</u> mit Broccoliköpfchen, mit Pinienkernen und zweierlei Reis, ^{vegan}	13,90
<u>Tessiner Risotto</u> mit getrockneten Tomaten und Rucola	13,90
<u>kombinieren Sie zu allen vegetarischen Gerichten:</u> gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln ^{vegan} oder Grünkernbällchen	6,00

Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

<u>Aprikosen in Vanille</u> gekocht mit Sahne und Himbeersorbet	6,90
<u>Dessertvariation</u> mit zweierlei Schokoladenmousse, Kaiserschmarrn, Aprikosen und Himbeersorbet	9,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brûlée, Kaiserschmarrn, Beerengrütze und Pistazieneis	8,90
<u>Eispalette</u> mit Pistazien - , Cassis- , Vanille - und Schokoeis	7,90

Unsere Mini Desserts im Gläschen

2 Kugeln Premium Eis oder 2 Kugeln Sorbet oder zweierlei Schokomousse	je 3,90
---	---------