

# Unsere Tagesempfehlung heute:



Fränkischer Zwiebelkuchen  
mit Federweisergelee und  
Friséesalat mit Holunderblütendressing 11,90

Kürbismousse  
mit Nackenschinken aus der Offenstallhaltung  
und Salatstrauß im Brotmantel 14,90

☆☆☆☆☆



Umpfertäler Bachkrebssuppe  
mit Sahne und einem Spritzer Weinbrand 10,90

☆☆☆☆☆



Rosa gebratener Rehfilet aus dem Steigerwald  
mit gebratenen Pilzen, Portweinjus,  
herbstlichem Gemüse und Spätzle 29,90

Lammrücken mit Kräutern rosa gebraten,  
Rahmwirsing und Kartoffelnußkrusteln 34,90

Rosa gebratene Honig-Entenbrust  
mit Apfel-Rotkraut und Semmelkloßscheiben 24,90

Gegrilltes Fränkisches Rinderfilet mit Portweinjus,  
gebratenen Pfifferlingen und Dauphine-Kartoffeln 34,90

Heiß geräuchertes Lachsforellenfilet  
mit Taubertäler Biolinsen und Röstkartoffeln 23,90

☆☆☆☆☆

Gewürzzwetschgen mit Walnusseis 7,90

Parfait von gerösteten Kürbiskernen mit Brombeergrütze und Sahne 7,90

## Feine frische Salate und Vorspeisen

- "Ceasar Salad", Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 8,90
- Ackersalat in Rahm mit Rote Beetestreifen und Nüssen 8,90
- Unser angemachter Herbstlicher-Kräuterblattsalat mit Kresse und Radieschen 6,90

## Vorspeisen & kleine Gerichte

- Gebratene Garnelen mit getrüffelten Bandnudeln und Pilzen Vorspeise 14,90  
... Große Portion 20,90
- Ceasar Salad Romasalat mit Rucola, Speck, Croutons und 2 gebratene Garnelen 14,90

## Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle, Dinkelgrießnockerl und Grünkernklößchen 7,90
- Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 11,90
- Würzige fränkische Kürbiscremesuppe mit Crôutons und Kernöl 6,90

## Aus Franken, Schwaben und Baden

- Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Herbstgemüse und Dauphinekartoffeln 19,90
- Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 24,90
- Zarte Maishähnchenbrust mit Kürbisragout und Dauphinekartoffel 21,90
- Saftig gegrilltes Taubertäler Färsen Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebelchen, frischem Gemüse und hausgemachte Kartoffelwedges 28,90
- Geschmorte Rehschulterstücke mit gebratenen Pilzen, Herbstgemüse und Dinkelspätzle 21,90
- Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites dazu einen kleinen Herbst-Salat 18,80

## Das Beste für Sie und Ihre Gäste

Frische <u>Herbstpilze in Kräuterrahm</u> mit Gemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben	18,90
... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel	6,90
... dazu 180 g Rumpsteak	11,90
... dazu gegrillte Maishähnchenbrust	8,90
... dazu gebratene Lachsforelle	7,90
... dazu gebratenes Zanderfilet	7,90

## Unsere beliebten Fischgerichte

Knusprig auf der Haut gebratene <u>Lachsforelle</u> mit Mandelbrokkoli und Badischem Grünkernrisotto	23,90
<u>Steinbeisserfilet</u> aus der Butterpfanne auf Rahmwirsing mit Rösti	23,90
.... kleine Portion	19,90

## Feine Gerichte ohne Fleisch

<u>Gebratenes Herbstgemüse</u> mit Maronen, Kürbis und Kartoffelrösti, <sup>vegan</sup>	14,90
<u>Ragout vom Hokaido-Kürbis</u> mit Kernen und Öl, Dauphinekartoffel	14,90
... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln <sup>vegan</sup> oder Grünkernbällchen	6,00

## Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

Dunkles <u>Schokoladenmousse</u> mit Rotweinkirschen und Vanilleeis	8,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brulée, Gewürzzwetschgen mit Walnusseeis, und einem kleinen Schokotörtchen	10,90
<u>Eispalette</u> mit Pistazien -, Cassis- , Schokoeis und Schlagsahne	8,90
<u>Dessertvariation</u> mit Holunderbeerenmousse, Apfelstudel und Kürbiseis	10,90

## Unsere Mini Desserts im Gläschen

2 Kugeln Premium Eis oder 2 Kugeln Sorbet <sup>vegan</sup> oder Holunderbeerenmousse oder Dunkles Schokomousse oder kleine Creme brulée

je 4,90