

Wochenkarte

Suppen und Vorspeisen

Rahmsuppe vom fränkischen Trüffel (9,16)..... 8,50 €

Elsässer Zwiebelsuppe mit Käsetoast (9,16) 8,50 €

Hauptgerichte

Nudeltaschen gefüllt mit Birnen und Käse in Kräuterrahm (9,11,13,16)..... 17,50 €

Hirschbraten mit Blaukraut und Coburger Klößen (6,9,16,18) 23,50 €

Gebratenes Steinbeißerfilet auf Kräuterrisotto (9,11,12,13,14,16)..... 28,50 €

Kalbsrückensteak mit Kartoffelrösti, (9,13,16,18) 31,50 €
buntem Gemüse und Trüffelrahmsauce

Der süße Abschluss...

Schokoladenmousse im Blätterteighörnchen mit Beeren (9,11,13,16) 9,50 €

Topfenknödel gefüllt mit Pflaumen im Vanillesüppchen (9,16) 9,50 €

Weinempfehlung

Zukunftswein „Sauvitage“ QbA trocken WG Markelsheim

Sie vereint Erbanteile von Riesling, Grauburgunder und Sauvignon Blanc, mit den resistenten Trauben der amerikanischen sowie asiatischen Reben. hellgelbe Farbe mit dem Geschmack von Stachelbeeren und Kräutern

0,2 l – 8,50

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsmittel (3) mit Antioxidationsmittel
(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) künst. Süßungsmittel (9) Zucker u. Süßungsmittel

Allergene: (11) Gluten (12) Krebstiere (13) Eier (14) Fisch (16) Milch und-Erzeugnisse
(17) Schalenfrüchte (18) Sellerie (19) Senf (20) Schwefeldioxid und Sulfite