

MENÜ

- auf Wunsch mit Fränkischer Weinempfehlung -

Vitello tonnato

Rosa Kalb mit Thunfischsauce, Rucola im Parmesannest, selbstgebackenes Focaccia

2023er Silvaner trocken, Weingut A & E Rippstein, Sand – 0,125: 3,30

* * *

Bärlauch-Schaumsuppe - *vegan*

2023er Ziegelangerer Ölschnabel Scheurebe halbtrocken, R. Nüßlein – 0,125: 3,30

* * *

Rosa Lammrücken unter der Bärlauchpesto-Kruste

auf buntem Grillgemüse mit gebratenen Bärlauch-Gnocchi

2022er Pinot Noir Spätburgunder trocken, R. Nüßlein – 0,125: 3,50

* * *

Marinierte Pfeffer-Erdbeeren

mit hausgemachtem Topfen-Limetten-Sorbet

2023er Kerner Kabinett feinfruchtig, Weingut Berninger – 0,125: 4,-

3 Gänge: 42,- Euro 4 Gänge: 50,- Euro

APERITIFS:

Kir fränkisch – Cassislikör mit fränkischem Silvaner	4,50 Euro
Glas Erec's Secco	4,50 Euro
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	
Secco mit Erec's hausgem. Quitte-Vanille-Likör	4,90 Euro
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	
Secco mit frischen marinierten Früchten	4,90 Euro
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	
Alkoholfreier Fruchtcocktail	3,90 Euro

VOPRSPEISEN:

Leberknödelsuppe mit hausgemachten Schwimmer	5,90 Euro
Italienischer Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	15,50 Euro
mit selbstgebackenem Focaccia	
Hausgemachte Antipasti	14,50 Euro
Gegrilltes mariniertes Gemüse mit gegrillter Riesengarnele und selbstgebackenem Focaccia	
Vitello tonnato – Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce	14,50 Euro
Rucola im Parmesannest, Kapernäpfel und selbstgebackenem Focaccia	
Carpaccio von der Rinderlende mit Bärlauch gefüllt	14,50 Euro
mit Rucola im Parmesannest und selbstgebackenem Focaccia – enthält Mandeln	
Bunter Salatteller mit Riesengarnelen <u>oder</u> Rinderfiletstreifen	17,50 Euro
mit selbstgebackenem Focaccia	

HAUPTGERICHTE:

Hausgemachte Käs'spätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller – <i>vegetarisch</i>	14,50 Euro
Spargel-Risotto mit Spinat-Frischkäse-Ravioli mit Bärlauch-Pesto und frittiertem Ruccola – <i>vegetarisch</i>	16,50 Euro
Auberginen in der Käse-Ei-Hülle gebraten auf Linsen-Bolognese – <i>vegetarisch, lactosefrei, glutenfrei</i>	16,50 Euro
Gebackene Reisblätter, orientalisches gefüllt mit CousCous auf buntem Grillgemüse mit Minze – <i>vegan, lactosefrei</i>	16,50 Euro
Gebratene Steinpilze in Kräuter-Sahne-Sauce mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> gebratener Semmelterrinen – <i>vegetarisch</i>	19,90 Euro
Pulled-Beef-Burger im selbstgebackenen Brötchen mit BBQ-Sauce, Cole-Slaw, Röstzwiebeln und hausgemachten Fritten	15,90 Euro
Pikantes Hacksteak mit Röstzwiebeln Bratkartoffeln und buntem Salatteller	15,90 Euro
Fränkisches Schäufelchen mit Großmutter's Wirsinggemüse und Fränkischen Kartoffelklößen	17,90 Euro
Hähnchenbrust im Knuspermantel auf Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce mit hausgemachten Nudeln und buntem Salatteller	17,90 Euro
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> Kartoffeln und Preiselbeeren	18,90 Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Bärlauch-Kartoffelsalat und buntem Salatteller – <i>enthält Mandeln</i>	21,90 Euro
Hirschbraten mit Apfel-Gewürz-Blaukraut, Fränkischen Kartoffelklößen und Preiselbeeren	21,90 Euro
Gebratenes Filet vom Zander auf Spargel-Risotto mit frittiertem Ruccola und Silvaner-Sauce	21,90 Euro
Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit frischen Champignons in Kräuter-Sahne-Sauce, hausgem. Spätzle und buntem Salatteller	21,90 Euro
Gegrillte Riesengarnelen auf hausgemachten Nudeln mit Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce	24,90 Euro
Rosa Lammrücken unter der Bärlauchpesto-Kruste auf buntem Grillgemüse mit gebratenen Bärlauch-Gnocchi	34,90 Euro
Rinderfilet vom Grill mit Cognac-Pfeffer-Sauce mit hausgemachten Kartoffel-Krapfen und buntem Salatteller	35,90 Euro

DESSERT:

Dreierlei hausgemachte Sorbets	7,90 Euro
Apfelsoufflée auf Vanille-Sauerrahm mit Ananas-Carpaccio und hausgemachtem Quitten-Sorbet	8,90 Euro
Warmer Schokoladentraum mit Früchten und hausgemachtem weißem Kaffee-Eis	8,90 Euro