



## VORSPEISEN

Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing, Speck & Croûtons	8,50 Euro
◆◆◆	
Salatarrangement mit gebratenen Scampis, Zitronen-Dip & Cherry-Tomaten	13,00 Euro
◆◆◆	
Vorspeisenvariation für 2 Personen	19,80 Euro
◆◆◆	

## SUPPE

Kürbiscremesüppchen mit Kernen, Öl & Croûtons	6,50 Euro
◆◆◆	

## HAUPTGERICHTE

Filet vom fränkischen Bachsaibling mit Dinkel-Gemüse-Risotto, Pimentoschaum & Kirschtomaten	23,50 Euro
◆◆◆	
Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotwein mit geschmolzenen Whisky-Zwiebeln, Randengemüse & Kartoffel-Sellerie-Püree	22,80 Euro
◆◆◆	
Rosa gebratener Dammhirschrücken mit Erdfruchtgemüse, Preiselbeersauce & Kartoffelstrudel	25,00 Euro
◆◆◆	
Rinderfilet in Aprikosen-Blauschimmel-Kruste mit Bohnen & Kartoffelrösti	27,50 Euro
◆◆◆	
Steinpilz-Ravioli mit kleinem Gemüse, glacierte Cherrytomaten & frisch geriebenem Parmesan	12,80 Euro
◆◆◆	

## DESSERT

Crème Brûlée mit Espresso	5,50 Euro
◆◆◆	
Dessertvariation mit Spezialitäten aus der Patisserie	9,80 Euro
◆◆◆	

Hinweise zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.