

Wochenkarte

Suppen und Vorspeisen

Pfifferlingsrahmsuppe (9,14)	8,50 €
Fränkische Bruschetta Bauernbrot mit Tomaten und Hirtenkäse (9,16)	13,50 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan (9,16)	14,50 €

Hauptgerichte

Nudeltaschen gefüllt mit Pfifferlingen in Kräuterrahm (9,11,13,16)	18,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit Semmelkloß (9,11,13,16)	19,50 €
Wildschweinbraten mit Coburger Klößen und Rotkraut (6,9,16,18)	21,50 €
Gebratenes Saiblingsfilet auf Kräuterrisotto (9,11,12,13,14,16)	27,50 €
Kalbrückensteak mit Shrimpsbutter und Kartoffelgratin (9,13,16,18)	29,50 €

Der süße Abschluss...

Erdbeertopfenknödel im Vanillesüppchen (9,16)	9,00 €
Mango- Creme Brûlée mit Schokoladeneis (9,11,13,16)	9,50 €

Weinempfehlung

Zukunftswein „Sauvitage“ QbA trocken WG Markelsheim

Sie vereint Erbanteile von Riesling, Grauburgunder und Sauvignon Blanc, mit den Resistenzeigenschaften amerikanischer sowie asiatischer 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 Sulfit