

Vorspeisen / Starters

**Tatar von gebeiztem Lachs mit Kapern und Honig
auf mariniertem Rote Beete-Carpaccio und Kresse**

*Tatar of stained salmon, with capers and honey
on marinated beetroot carpaccio and cress* € 11,00

**Saltimbocca vom Ziegenkäse mit Serranoschinken
Moosbeerenchutney und Kräuter-Crostini**

*Saltimbocca of goat cheese with Serrano ham
cranberry chutney and herb crostini* € 10,00

Suppen / Soups

Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kokosnussmilch (Vegan)

Cream soup of Hokkaido pumpkin with coconut milk € 7,00

Pot-au-feu

Kräftiger Rindfleischeintopf mit Wurzelgemüse, Bohnen und Kartoffeln

Beef stew with root vegetables, beans and potatoes € 8,00

Salate / Salads

„Classic Caesar Salad“ mit geriebenem Parmesan

Sardellen und gebratenen Hähnchenstreifen

„Classic Caesar Salad“ with rasped Parmesan, anchovies and roasted chicken strips

klein / small: € 9,00 groß / large: € 13,50

„Surf & Turf“

Blattsalate in Kürbiskern-Vinaigrette

mit gegrillten Rinderstreifen, Garnelen und gerösteten Cashewkernen

*„Surf & Turf“ leaf salads with pumpkin-seed vinaigrette, grilled beef strips,
prawns and toasted cashew nuts*

klein / small: € 12,00 groß / large: € 16,50

Pasta- und vegetarische Gerichte / Pasta and vegetarian dishes

Linguine in Trüffelrahmsauce

mit gegrilltem Gemüse und gerösteten Pinienkernen

*Linguine in creamy truffle sauce with grilled vegetable
and roasted pine nuts € 12,50*

dazu gegrillte Rinderstreifen / with grilled beef strips € 18,50

dazu gegrillte Garnelen / with grilled prawns € 20,00

Indisches Linsencurry „Madras“

mit Kokosnussmilch und Korianderreis (Vegan)

Indian lentil-curry „Madras“ with coconut milk and coriander rice € 10,00

Gebratene Nudelrolle mit Blattspinat und Ricotta gefüllt

auf sahnigem Steinpilzragout, Kirschtomaten und Grana Padano-Hobel

*Fried Pasta Role stuffed with spinach leaves and Ricotta, served with
Creamy porcini ragout, cherry tomatoes and Grana Padano € 14,00*

Fleischgerichte / Meat main dishes

Hirschragout in Burgunderjus mit Preiselbeeren,

Apfelrotkohl und Walnussspätzle

*Cerf ragout in burgundy jus with cowberrie, apple cabbage and
and walnut Spätzle (swabian noodles) € 18,00*

Wiener Schnitzel – Das Original vom Kalb

mit Wiener Garnitur und Bratkartoffeln

*Wiener Schnitzel - Breaded veal slice with lemon, caper and anchovy
served with fried potatoes € 22,00*

Grillhauptgänge / Meat main dishes

Rumpsteak 200g / Rump steak 200g

Argentinisches Angus Rind / Argentine angus beef € 17,50

Rumpsteak 300g / Rump steak 300g

Argentinisches Angus Rind / Argentine angus beef € 26,00

Rinderfiletsteak 250g / Tenderloin steak 250g

Argentinisches Angus Rind / Argentine angus beef € 29,50

Schweinefiletsteak 200g / Pork fillet steak 200g

Aus der Region – Unterfranken / Region Unterfranken € 11,00

Hähnchenbrustmedaillons 200g / Chicken breast medaillons € 9,00

Beilagen / Sides

Italienischer Salat mit Rucola, Cherrytomaten, Oliven, Balsamico-Dressing

Italian Salat with rocket, olives, cherry tomatoes and balsamic-dressing € 4,50

Romanasalat mit Croûtons, Parmesan, French-Dressing

Romana salad with croûtons, parmesan and french-dressing € 4,50

Ofenkartoffel mit Sour cream / Baked potato with sour cream € 2,50

Pommes Frites / French fries € 2,50

Bratkartoffeln / Fried potatoes € 3,50

Wedges / Wedges € 3,00

Grillgemüse / Grilled vegetables € 3,50

Speckbohnen / Bacon-beans € 3,50

Knoblauchbaguette / Garlic bread € 2,50

Pfeffersauce / Pepper-sauce € 2,50

Sauce Bernaise / Sauce Bernaise € 2,50

Kräuterbutter / Herb butter € 1,50

Fischhauptgänge / *Fish main dishes*

**Mariniertes Lachsmedaillon auf
gerahmtem Sauerkraut mit Röstkartoffeln**

Marinated salmon medallion on creamy Sauerkraut and roast potatoes € 19,50

**Gebratene Garnelen mit feinen Bandnudeln all'Arrabiata
Oliven, Rucola und Parmesanspänen**

*Fried prawns with Tagliatelle all'Arrabiata
served with olives, rocket salad and parmesan* € 22,00

Käse / *Cheese*

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und Lavendelhonig

International cheese assortment with fig mustard and lavender honey € 9,00

Dessert

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus, Cashew-Sauerrahmeiskrem und Eierlikörtopping

*Warm Kaiserschmarrn (sugared pancakes slices with raisins
served with apple pure, cashew-sour cream ice
and egg liqueur topping* € 7,00

Dreierlei von der Schokolade

Schokoladenküchlein, Crème Brûlée von weißer Schokolade und Schokoladeneis

*Three kind of chocolate existing of chocolate cake
Crème Brûlée of white chocolate and ice-cream* € 6,50