

## **Auszug aus unserer Getränkekarte**

Wir bringen Ihnen gerne zusätzlich eine ausführliche Getränkekarte mit unserem gesamten Sortiment, inklusive unserer Flaschenweine.

	Euro
<b><u>Aperitif</u></b>	
Hausgemachte Limonade	4,90
Hauscocktail Birnenfranz	6,50
Rosenspritz / Porto Tonic / Limoncello Spritz	7,50
Sektcocktail mit hausgemachtem Sirup, 0,1l	3,00
Valentin Frizzante – Franken weiß , 0,1l	3,80
JUVENTA Secco - Franken rosé 0,1l	3,80

## **offene Weine , ein Viertel 0,25l**

( offenen Weine schenken wir auch gerne als 0,1l Glas aus )

Bacchus Weingut Brennfleck, halbtrocken 0,25l	7,00
Riesling Escherndorfer Lump, Andreas Braun, trocken 0,25l	7,00
Silvaner Randersackerer, Staatlicher Hofkeller Würzburg, trocken 0,25l	7,00
Chardonnay, Scaia, trocken, 0,25l	7,90
Rotling, Staatlicher Hofkeller Würzburg, trocken 0,25l	7,00
Domina, Kitzinger Hofrat, Andreas Braun, trocken, 0,25l	7,00
Dornfelder, Kitzinger Hofrat, Wirsching, trocken, 0,25l	7,00
Blauer Zweigelt, Leth, trocken, 0,25l	7,90
Merlot, Villa Mura, trocken, 0,25l	7,90

## **Kaffee Spezialitäten**

(Espressobohnen von der fränkischen Kaffee Rösterei Minges )

Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	4,80
Cappuccino	3,80

Ihre letzte Getränkebestellung nehmen wir gerne um 22:45 Uhr entgegen.

(bei größeren Feierlichkeiten, mit vorheriger Absprache auch später)

## Empfehlungen

Euro

Hausgemachte Limonade 0.4l 4.90

Frisch gepresster Apfelsaft 0.2l 3.00 /

als Apfelschorle 0.4l 4.30

aus unbehandelten Äpfeln Fränkischer Streuobstbestände

## Vorspeisen

Marktsalat mit gebratenen Pilzen 12,50  

Frittatensuppe 4,50

## Hauptspeisen

Kalbs Wiener Schnitzel aus der Pfanne 24,00  
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Marktsalat

Rumpsteak vom Angus 35.50  
mit Bratgemüse, Kräuterbutter und Kartoffel Gratin  
(wir braten das Steak auf Wunsch: gut medium, medium oder englisch)

Cordon Bleu vom fränkischen Strohschwein aus der Pfanne, 21,50  
gefüllt mit fränkischem Schinken und Coburger Käse  
dazu Marktsalat und Kartoffelsalat

## Dessert

geeister Cappuccino 4,80   
(hausgemachtes Espresso Eis Parfait in einer Tasse mit Milchschaum)

## Bitte beachten Sie die Symbole

Liebe Gäste wegen der technischen Sicherheitseinrichtung unserer Kasse ist es für uns wichtig, folgendes zu wissen ( § 146 a AO ) :

Wie möchten sie zahlen, bar oder mit Karte?

2. Möchten sie einen Gutschein einlösen?
3. Benötigen sie für ihre Firma eine Rechnungsanschrift auf der Rechnung?

Alle diese Angaben brauchen wir bitte dringend VOR dem Zahlvorgang.

Allergene in den Speisen erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern

Zusatzstoffe: 3=Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff

 vegetarisch

  vegan

 glutenfrei



 koffeinhaltig

# Wochenkarte

EURO





## Vorspeisen

---

Angus Carpaccio mit Limonen Vinaigrette und Parmesan	14,00 €
Lammleber vom Grill mit Bärlauch Pesto und Fränkischem Bio Feldsalat vom Himmelreichhof	13,80 €
Bio Fenchel Carpaccio mit Limonen Vinaigrette, Rucola und Parmesan 	9,50 €
Bärlauchsuppe mit Croutons 	6,50 €



## Hauptgänge

---

Combi vom Frankenwaldlamm - Lammsteak und Keule mit Marktgemüse und Kartoffel Gratin	28,00 €
Bouillabaisse mit Aioli und Röstbrot ( Fischsuppe mit Safran, Knoblauch, Garnele, Lachs, Zander und Gemüse )	22,50 €
Filet vom Schottischen Label Rouge Lachs auf Spargel Risotto mit Rucola Label Rouge ist ein Strenges französisches Gütesiegel hervorragende Qualität und Geschmack artgerechte Aufzucht, geringe Besatzdichte, pflanzliche Fütterung	32,00 €
kleiner Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit Schrobenshausener Spargel, Kartoffeln aus eigenem Anbau und Sauce Hollandaise	30,00 €
Angus Roulade mit Steinpilzfüllung dazu Marktgemüse und Kartoffel Stampf	21,00 €
Vegetarischer Burger mit hausgemachtem Patty,  ( Linsen, Kichererbsen, Pilze, Hafer, Dinkel ) handgeschnitzten Pommes Frites, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel, Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Brioche	18,70 €
Angus Burger mit handgeschnitzten Pommes Frites, Fleisch vom Angus, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Brioche	18,70 €
Angus Filetsteak vom Grill mit Bärlauch Kruste, dazu Marktgemüse und Kartoffel Gratin	43,50 €
Ravioli, gefüllt mit Provolone (Italienischer Hartkäse) und Tomaten dazu Parmesansauce, Pistazien und Marktsalat 	17,50 €
Bärlauch Pasta mit gebratenen Pilzen, Cashew Parmesan und Salat  	17,50 €

## Dessert

---

Mousse au chocolat mit Maracuja Birnen und Butter Streuseln	8.80 €
Pannacotta mit Beerenröster	6.00 €
Veilchen Parfait mit Sauerkirschen und Mandel Crêpe	8,50 €
Toffee Eis mit Mandarinen Hagebuttensauce und gerösteten Mandeln  	

 vegetarisch

  vegan

 glutenfrei

 koffeinhaltig