

Wir empfehlen . . .

Wild & lebendfrische Karpfen



VORSPEISE

Herbstliche Blattsalate mit Rucola & Feldsalat

mit eingelegten Birnenspalten, glacierten Walnüssen
und Schwarzwälder Rohschinken, dazu Stangenweißbrot 9.80 €



SUPPE

Feine Kokos-Kürbisrahmsuppe

mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl 4.20 €

HAUPTGÄNGE

Rehbraten aus heimischer Jagd

in feiner Vanille-Pfeffersauce, mit Rotweinkirschen,
Semmelnknödeln und Rosenkohl 19.80 €

Wild-Gulasch mit Pilzen und gefüllter Preiselbeerbirne

serviert mit hausgemachten Butterspätzle und bunten Salaten 16.20 €

Schweine-Leber natur gebraten „Winzer Art“

an feiner Portweinsauce - mit Weintrauben & Speck

dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und ein bunter Salatteller 13.80 €



Frisches Karpfen-Filet gebacken, mit hausgemachter Remouladensauce

dazu reichen Kartoffelsalat und einen bunten Salatteller 14.20 €

Frisches Karpfen-Filet gebraten – auf frischem Kohlrabigemüse

mit Mandelblättchen, dazu servieren wir Petersilienkartoffeln 14.80 €

½ fränkischer Karpfen, gebacken (100g / 3.00 €)

dazu ein großer Salatteller mit Kartoffelsalat n. Größe

½ fränkischer Karpfen BLAU - im Wurzelsud gegart (100g / 3.00 €)

mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und bunten Salaten n. Größe