

# 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