

### Vorspeisen

Französische Fischsuppe	6,50 Euro
Salatvariation	7,50 Euro
Salatvariation mit gebratenem Lachs	10,50 Euro
Gegrillte Jakobsmuscheln auf schwarzem Risotto mit glacierten Kirschtomaten	9,80 Euro

### Vegetarische Speisen

Spinatlasagne mit Schafskäse	12,00 Euro
Käsespätzle mit gebratenen Egerlingen	12,00 Euro
Dattel Cous Cous mit gebackenen Zucchini (vegan)	12,00 Euro

### Fischgerichte

Gegrilltes Skreifilet Kartoffelpüree & Blattspinat	17,50 Euro
Gegrilltes Zanderfilet Papardelle & gebratenes Wurzelgemüse	17,50 Euro
Dreierlei von Edelfischen Parmesan Risotto & gegrillter Fenchel	17,50 Euro

Beilagenänderung berechnen wir mit 1,00 Euro

### Fleischgerichte

Fränkischer Sauerbraten Kloß & Rotkohl	15,90 Euro
Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet mit Egerlingen, Spätzle & Salat	16,90 Euro
Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce Kartoffelpüree & Wirsing	17,90 Euro
Hirschgulasch in Blaubeersauce gebratener Semmelkloß & Rotkohl	17,50 Euro
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln & Salat	18,50 Euro
Sous vide gegarte Lammhüfte mit Knoblauchkruste Kartoffelgratin & Prinzessbohnen	20,00 Euro

### Desserts

Kleine Bayrisch Creme mit Roter Grütze	5,00 Euro
Schokoladen Canache	6,00 Euro
Quittenstrudel mit Vanilleeis	7,50 Euro
Dessertvariation Schwanenteller	9,50 Euro

Beilagenänderung berechnen wir mit 1,00 Euro

Bitte fragen Sie bei Unverträglichkeiten nach unserer Allergenliste und fragen Sie den Service