

Vorspeisen

Französische Fischsuppe	6,50 Euro
Salatvariation	7,50 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
Kräuter Risotto mit gebratenem Gemüse (vegan)	12,00 Euro

Fischgerichte

Gegrilltes Steinbeißer Filet mit Pommery Senf Kruste Kartoffelpüree & Blattspinat	17,50 Euro
Gegrilltes Doraden Filet Tagliatelle & gebratene Zucchini Scheiben	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
Apfel-Mandel-Strudel 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