

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
"Vitello tonnato" mit Kapern, Pinienkernen, Avocado und Thunfischsoße	13,80
Fränkisches Carpaccio vom Zwetschgenbammes mit Kernöl, Feigenchutney Parmesan und Himbeeren	11,90

## Suppen

Cremsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Ingwer und Tandoori	5,80
Klares Süppchen vom fränkischen Saibling mit Rouille	7,50

## Vegetarisch

Falafel auf Gemüsebulgur mit Zucchini, Kirschtomaten und Piment d'Espelette Soße	13,50
---	-------

## Fisch

Gefülltes Saiblingsfilet mit Mango- Currysoße,  
herbstlichem Gemüse und Bulgur 23,90

Wolfsbarschfilet und Riesengarnele 24,80  
mit venezianischer Soße, Kartoffelstroh, jungem Gemüse,  
Zitronengel und Karotten- Kartoffelpüree

## Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus 18,50  
glacierte Apfelspalten, Röstzwiebeln,  
Kartoffelpüree und Salat

"Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Bratkartoffeln 18,80  
Preiselbeeren und Salat

Angus Rumpsteak, grüner Pfefferdip, Oliven, 23,80  
Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln

Fränkischer Rehbraten in Wacholderrahmsoße 18,90  
mit frischen Pilzen, Apfelrotkraut und Serviettenknödel

Fasanenbrust im Serranoschinkenmantel 22,90  
mit Selleriepüree, Brokkoli, Trauben und römischen Nocken

## Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel 1,50

Eisparfait mit Kirschen, Bayerischer Creme, 7,90  
Panna cotta, Schokoladenküchlein und Baiser

„Kräutergarten Dessertvariation“ 9,50  
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie