

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

Steinpilzravioli in Parmesansoße mit Rucola und Kirschtomaten	12,80
--	-------

Fisch

Gefülltes Saiblingsfilet mit Mango- Currysoße, herbstlichem Gemüse und Bulgur	23,90
Lachsfilet auf Kürbispüree mit Steinpilzravioli und Tomatencreme	24,80

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus glacierte Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	18,50
"Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Bratkartoffeln Preiselbeeren und Salat	18,80
Angus Rumpsteak, grüner Pfefferdip, Oliven, Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln	23,80
Fränkischer Rehbraten in Wacholderrahmsoße mit frischen Pilzen, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	18,90
Fasanenbrust im Serranoschinkenmantel mit Selleriepüree, Brokkoli, Trauben und römischen Nocken	22,90

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Eisparfait mit Kirschen, Bayerischer Creme, Panna cotta, Schokoladenküchlein und Baiser	7,90
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	9,50