

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, und gerösteten Körnern | 6,80 |
| Gebratenes Kingfischfilet mit gepickeltem Gemüse, Lauchöl, Saubohnenmousse, Sojacreme, Meeresspargel, Olivencrumble und Paprikaschaum | 13,00 |
| Variationen vom fränkischen Färsenroastbeef mit Ratatouillesalat, Kapern, Radieschen, Sprossen, gepopptem Buchweizen und Remoulade | 14,00 |

Suppen

| | |
|---|------|
| Frühlingskräutersüppchen mit Kalbfleischpelmeni, Girschöl und Roggencroutons | 6,50 |
| Consommé von der Riesengarnele mit Meeresspargel Wurzelgemüse und Safranschaum | 7,80 |

Vegetarisch

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

Fisch

| | |
|---|-------|
| Fränkisches Saiblingsfilet blau modern interpretiert: Saiblingsfilet aus dem Gewürz-Buttersud, Wurzelgemüse, Meerrettichschaum und Kartoffelpüree | 24,00 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Lauchvinaigrette, Fenchelgemüse, Wurzelgemüse, Rotwurstravioli und Süßkartoffel | 23,00 |

Fleisch

| | |
|---|-------|
| Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat | 18,50 |
| „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Saisonsalat | 18,80 |
| Rumpsteak mit Kräutertapenade, Süßkartoffelpüree und Frühlingssalat | 24,50 |
| Zweierlei vom fränkischen Lamm mit Zitronen- Knoblauchjus, Saubohnen und Kartoffelrose | 25,00 |
| Essigbrätlein vom Rinderfilet in Balsamicosoße mit Wirsingpüree, Blumenkohl und Coburger Kloß | 27,00 |

Dessert

| | |
|--|-------|
| Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel | 1,50 |
| Schokoladen-Lakritzsoufflée mit Zucchiniuchen, Mandelschaum, Passionsfruchtbaiser, Mandarinenmousse und Springkrauteis | 9,00 |
| „Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie | 11,00 |