

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
Gebratenes Stubenküken auf Auberginensalat mit Aioli	12,80
Rindercarpaccio mit Pfifferlingen, Tomaten, Rucola und Trüffelöl	16,80

## Suppen

Klares Pfifferlingsüppchen mit Pfannkuchenroulade	7,80
Karotten- Ingwersuppe mit Maultaschen und Croutons	6,50

## Vegetarisch

Hausgemachte Wildkräuternudeln in Pfifferlingrahmsoße mit Parmesan und Rucola	14,80
Rahmpfifferlinge im Kräuterpfannkuchen mit gebackenem Blumenkohl	15,90

## Fisch

Fränkische Saiblingsfilets in Rieslingsoße mit Schwenkgemüse und Kartoffelpüree	24,50
Pulpo, Riesengarnele und Doradenfilet mit Blumenkohlpüree, Kaiserchoten und gebratener Polenta	26,80

## Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus, glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat	19,50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Saisonsalat	19,80
Rumpsteak mit Pfifferlingen, jungem Gemüse und Kartoffelgratin	25,50
Rosa gebratener Lammrücken mit Thymianjus, jungem Gemüse und Kartoffelgratin	26,00

## Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Frische Beeren auf Frankensektsabayone mit hausgemachtem Schokoladeneis	8,50
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	12,00
Französischer Käse mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette	9,50