

Vorspeisen Starters

**Feldsalat an Schnittlauchvinaigrette
mit geräucherter Entenbrust
und Walnusscreme**

9,50 Euro

*Lamb's lettuce with vinaigrette and chives,
smoked duck breast and walnut cream*

**Gebratenes Secreto vom Iberico Schwein
mit Rucolasalat, Tomatenchutney
und Macadamianuss-Pesto**

10,50 Euro

*Roasted Secreto of Iberico pork
with rocket salad, tomato chutney and macadamia pesto*

**Garnelen im Kataifi-Teig
auf Karotten-Birnen-Salat mit saurer Sahne**

11,50 Euro

*Shrimps in Kataifi crust
on a carrot-pear-salad with sour cream*

**Wenn Sie Allergien haben, dann fragen Sie bitte
unser Servicepersonal nach der für Allergiker
gekennzeichneten Speisekarte.**

*If you have allergies, please ask our staff
for an allergy menu.*

Suppen Soups

Speck-Biersuppe mit Röstzwiebeln

4,90 Euro

*Beer soup with bacon
and fried onions*

Schaumsuppe von Steckrüben mit Lachstatar und Kräuterschmand

5,60 Euro

*Cream soup of turnips
with salmon tatar and herbal sour cream*

Wildconsommé mit Gemüseperlen und Pilzravioli

5,80 Euro

*Game consommé
with vegetable pearls and mushroom ravioli*

Für den kleinen Hunger

Small dishes

„Strammer Max“

Geröstetes Bauernbrot

mit gebratenem Schinken und Spiegelei

9,80 Euro

"Strammer Max"

Roasted bread with fried ham and egg sunny-side up

Kürbis-Quiche mit Kräuterschmand, kleiner Salat mit Kürbiskernöldressing

11,50 Euro

*Pumpkin quiche with herb sour cream,
small salad and pumpkin-seed-oil-dressing*

Safranrisotto

**mit gebratenen Meeresfrüchten
und Parmesanschaum**

12,50 Euro

Saffron risotto

*with pan-fried seafood
and parmesan froth*

Hauptgang

Main course

**Kalbsleber „Berliner Art“ mit Jus,
Mandelbrokkoli und Kartoffelpüree**

17,50 Euro

*Calf's liver served with apple and onion slices and jus,
broccoli with almonds and mashed potatoes*

**Hirschragout mit Preiselbeer-Birne
dazu Speckrosenkohl und Spätzle**

18,50 Euro

*Deer ragout with a pear filled with cranberries,
served with Brussels sprouts with bacon and spaetzle*

**Geschmorte Entenkeule in Rotweinsoße
mit Borlotti-Bohnen
und Kartoffelplätzchen**

18,50 Euro

*Stewed leg of duck in red wine sauce
with Borlotti beans and potato patties*

**Gebratenes Schweinefilet mit Kaffee-Kräuterfüllung,
geschmorten Cocktailtomaten und Sellerie-Püree** **20,80 Euro**

*Roasted pork fillet stuffed with coffee and herbs,
braised cherry tomatoes and celery purée*

**Cordon bleu von der Kalbsoberschale
mit Kartoffelspecksalat und Blattsalate** **21,50 Euro**

*Cordon bleu of veal
with potato-bacon-salad and lettuce*

**Gegrilltes Entrecôte mit Kräuterbutter,
buntem Gemüse und Kartoffelgratin** **23,50 Euro**

*Grilled Entrecôte with herb butter,
mixed vegetables and potato gratin*

**auf Vorbestellung:
Ganze Gans mit Apfelblaukraut und Klöße** **¼ = 26,00 Euro**

*on pre-order:
Whole goose with red cabbage and dumplings*

Aus Fluss und Meer

From river and sea

**Forellenfilet „Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln und Beilagensalat** **16,50 Euro**

*Fillet of trout meuniere
with parsley potatoes and a small salad*

**Gesottener Waller mit Wurzelgemüse
und Petersilienkartoffeln** **19,50 Euro**

*Boiled catfish with root vegetables
and parsley potatoes*

**Saint-Pierre-Filet in Limonen-Olivenöl pochiert
mit roten Linsen, Limonensoße
und sautiertem Gemüse** **20,50 Euro**

*Saint-Pierre-fillet poached in lime and olive oil,
with red lentils, lime sauce and sautéed vegetables*

Desserts Sweets

**Tarte Tatin
mit Vanilleeis und Himbeersoße** **7,00 Euro**

*Tarte Tatin
with vanilla ice-cream and raspberry sauce*

**Schokoladen-Cannelloni
gefüllt mit Rum-Rosinen-Creme und gelber Grütze** **7,50 Euro**

*Chocolate cannelloni
filled with rum-raisin-cream and yellow groats*

**Fränkischer „Zwetschken-Röster“
mit Vanilleeis** **7,80 Euro**

Franconian plum compote with vanilla ice-cream

**Crêpes Suzette ab zwei Personen:
am Tisch flambiert mit Cognac
und Grand Marnier dazu Vanilleeis** **p. P. 12,50 Euro**

*For two persons:
crêpe suzette flambéed at the table with cognac,
Grand Marnier and vanilla ice-cream*