

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*

**Bunte Blattsalate mit
Zucchini-Kartoffel-Tarte und Kräuterschmand**

9,50 Euro

*Mixed leaf lettuce with a tarte made of zucchini
and potatoes with herb sour cream*

**Chicorée-Mango-Salat mit Orangenvinaigrette
und gebratenen Scampi**

11,50 Euro

*Chicory and mango salad with orange vinaigrette
and pan-fried scampi*

**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

Grünkohl-Cremesuppe mit Kartoffelwürfel und Sahnehaube

5,00 Euro

*Green cabbage cream soup with potato cubes
and cream topping*

Geflügelconsommé mit Gemüserauten und Kräuter-Griesklößchen

5,50 Euro

*Poultry consommé with vegetables
and herb semolina dumpling*

Linsenschaumsuppe mit Balsamico und gebackener Entenpraline

5,50 Euro

*Lentil soup with balsamico vinegar
and baked duck praline*

Für den kleinen Hunger

Small dishes

„Rösti-Burger“

**vom Rind mit mariniertem Rotkraut,
Feldsalat und Kräuter-Schmand**

10,80 Euro

„Rösti Burger“

*Beef patty with marinated red cabbage,
lamb's lettuce and herb sour cream*

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln
dazu ein kleiner Salat mit Frenchdressing**

11,50 Euro

*Cheese spaetzle with fried onions
and a small salad with French dressing*

**Gebratener Tintenfisch auf Rucola
mit Zitronenmarinade und Knoblauchbaguette**

12,50 Euro

*Fried squid on rocket salad
with lemon marinade and garlic baguette*

Hauptgang

Main course

Geschmorte Rinderroulade in Burgundersoße dazu feines Gemüse und Spätzle

18,50 Euro

*Braised beef roulade in burgundy sauce
with vegetables and spaetzle*

„Piccata Milanese“ Maispoularde in Parmesan-Eihülle gebacken mit Blattspinat und Rahmpolenta

19,50 Euro

*„Piccata Milanese“
corn poulard baked in a parmesan and egg coating
with leaf spinach and cream polenta*

**Cordon bleu von der Kalbsoberschale
mit Kartoffelspecksalat und Blattsalaten**

21,50 Euro

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

**Gebratener Lammrücken an Rosmarinsoße,
Speckbohnen-Bündchen und Kartoffelgratin**

21,80 Euro

*Roasted saddle of lamb with rosemary sauce,
green beans wrapped in bacon and potato gratin*

**Gegrilltes Entrecôte mit Kräuterbutter,
buntem Gemüse und Lyoner-Kartoffeln**

23,50 Euro

*Grilled Entrecôte with herb butter,
mixed vegetables and Lyonnaise potatoes*

Aus Fluss und Meer

From river and sea

Gebratenes Saiblingfilet mit Zitronensoße auf Zucchini-Paprikagemüse und Duftreis

18,50 Euro

*Roasted char fillet in lemon sauce
with zucchini and bell pepper vegetables and fragrant rice*

Gesottener Waller mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

19,50 Euro

*Boiled catfish with root vegetables
and parsley potatoes*

Gebratenes Kabeljaufilet mit Rieslingsoße dazu glasierter Wirsching und Pastinaken-Püree

19,80 Euro

*Roasted cod fillet with Riesling sauce,
glazed savoy cabbage and parsnip puree*

Desserts Sweets

**Mascarpone-Schokoladenbiskuit
mit Orangen-Kiwisalat und Himbeersoße**

7,50 Euro

*Mascarpone-chocolate-biscuit
on an orange-kiwi-salad and raspberry sauce*

**Panna Cotta vom Granatapfel
auf Fruchtsoßenspiegel mit Schokoladenhippe**

7,80 Euro

*Panna Cotta of pomegranate
on fruit sauce with chocolate chip*

**Hausgemachtes Pomelosorbet im Glas
mit Frankensekt aufgegossen**

7,80 Euro

*Homemade pomelo sorbet served in a glass
topped with Franconian sparkling wine*

**Warmer Walnuss-Ricotta-Strudel
mit Rosmarin-Vanilleschaum**

8,00 Euro

*Warm walnut-ricotta-strudel
with a frothy sauce of rosemary and vanilla*

**Crêpes Suzette ab zwei Personen:
am Tisch flambiert mit Cognac
und Grand Marnier dazu Vanilleeis**

p. P. 12,50 Euro

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