

Aperitif

„Echter“ Secco Pink von Weingut Juliuspital Würzburg 4,90 €
Birnenschaumwein „alkoholfrei“ von Genussmanufaktur Geiger 4,30 €

Vorspeisen

Fränkische Hochzeitssuppe 5,40 €
Geflügelleber-Mousse in Baumkuchenmantel 7,80 €

Hauptgerichte

½ Ente mit Kartoffelkloß 15,90 €
Entenbrust rosa gebraten mit Kartoffelkloß 17,80 €
**
Schweinelendchen kurz gebraten mit Tagliatelle und Pilzrahmsoße 17,50 €
Schweinerückensteak mit Spätzle und Pilzrahmsoße 14,80 €
Knuspriges Schweineschäufele mit Kartoffelkloß 15,90 €
Schweineschnitzel paniert mit Kartoffelsalat 13,90 €
Cordon Bleu mit Kartoffelsalat 15,90 €
Rumpsteak (300 g) mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter 23,50 €
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffel und Preiselbeeren 16,80 €

**

Gebratener Zander mit Salzkartoffel 16,80 €

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle 9,80 €
Gebackene Klöße 9,20 €

Zu allen Gerichten können Sie zusätzlich folgende Beilagen wählen:

Bratkartoffel statt o.g. Beilage 1,90 €
Gemüse nach Saison 3,50 €
Frischer gemischter Salat 3,80 €

Weinempfehlung

2019 Thüngersheimer Grauer Burgunder-trocken-Dt. Qualitätswein – Weingut Juliuspital Würzburg 0,25 ltr. 7,60 €

13,0 % Alkohol, Wein kann Sulfite enthalten

Zarte Noten von Honigmelone, Pfirsich und Mandarine in der Nase. Am Gaumen druckvoll mit viel Schmelz und einer angenehmen Säurestruktur... - 0,75l Bocksbeutel -

Dessert

Schokoküchlein mit flüssigen Kern, Sabayone und Kugel Vanilleeis 8,50 €
Crème Brulée „Orange“ auf Orangenlikörspiegel und Kugel Eis 8,40 €
Unsere legendären Kartäuser mit Weinschaumsoße oder Vanillesoße 8,90 €
Walnusseis mit Eierlikör 7,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,80 €

Unsere Lebensmittel können Allergene enthalten. Eine diesbezügliche schriftliche Information liegt für Sie bereit.

Sie können diese gerne einsehen. Unser Personal gibt gerne Auskunft