

Highlights & Leckerer von hier

Empfehlungen des Monats

Suppen/Vorspeise

Wildgulaschsuppe mit Steinpilzen	5,90
Zipfelsüppla „Blaue Zipfel“ ganz anders, Cremesuppe vom Zipfelsud mit Brezelcroutons und „Blauen Zipferl'n“	5,50
Kürbiscremesüppchen mit Crouton und Kürbiskernöl	4,90

Empfehlungen

Fränkische Tapas Wir servieren 4 kleine Portionen mit hausgemachten Spezialitäten aus regionalen Produkten, dazu reichen wir Brot und Baguette	12,90
---	-------

Entenbrust lauwarm geräuchert an Marktsalaten
Wildbratwürstchen mit Sauerkraut
Gebeizte Lachsforelle mit Radi und Pellkartöffelchen
Rehleber mit gedünsteter Apfelspalte und Kartoffelpüree

Lachsforellenfilet gebraten aus dem Frankenwald mit Pfifferlingsrisotto, gegrillten Rispentomaten, Buttergemüse und Weißweinsauce	15,80
---	-------

Hirschrücken rosa gebraten mit pikanten Zwetschgenragout, gebratenen Pfifferlingen und Kürbis-Kartoffelpüree	16,90
---	-------

Zweierlei von der Ente Entenbrust rosa gebraten und Keule kross geschmort mit Apfelblaukraut und Semmelklößen	15,50
--	-------

Pfifferlinge in Speckrahmsauce mit Semmelklößen	14,50
---	-------

Pfifferlinge in Kräuterrührei mit Kartoffeln und Sommergemüse	14,80
---	-------

Dessert

Käseauswahl verschieden fränkische Käsesorten mit hausgemachten Chutney's Brot und Butter	6,80
--	------

Frank's Herbsteisteller mit 3 Eissorten aus eigener Herstellung Erdbeersorbet, Zwetschgensorbet, Quittensorbet und marinierten Früchten	6,90
---	------