

Tageskarte – täglich wechselnd! –

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Schwimmerli	6,20 €
Fränkischer Hasenpfeffer mit hausgemachten Kartoffelklößen und Sauerkraut (von der Weininsel, vom Jäger Urban Borst)	22,90 €
Ofenfrisches Schäufole mit hausgemachten Kartoffelklößen und Rahm-Wirsing	22,90 €
Geschmorte Kalbsbäckchen in Balsamicojus mit frischen Bandnudeln und kleinem Gartensalat	24,90 €
Halbe gefüllte Bauern-Ente mit hausgemachten Kartoffelklößen und Rahm-Wirsing	24,90 €
Gebratenes Main-Hecht-Filet mit Röstkartoffeln und Rahm-Wirsing (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	26,90 €
Alter Schwede: Vanilleeis mit Birnenkompott, Eierlikör und Schlagsahne	5,90 €

immer freitags und samstags

Muschel-Abend

Muscheln satt mit zweierlei Saucen und Weißbrot

Knöchle mit Sauerkraut an Neujahr

ab 14.30 Uhr geöffnet

Aktuelle Öffnungszeiten:

Donnerstag, Freitag & Samstag von 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntag von 11.30 bis 21.00 Uhr

Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Himbeerlikör)	0,1 l	4,60 €
Sommertraum – Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,80 € 4,40 €
WiZero Secco alkoholfrei Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,80 € 4,40 €
Aperol Sprizz Aperol Bitter, Sekt, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,80 €
Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar, Sekt, Eis, Limette	0,25 l	6,40 €
Bitter Sprizz (alkoholfrei) San Bitter, Traubensecco, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,80 €

Vorspeisen / Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen Vom Bio-Hof Eberth in Prosselsheim	7,20 €
Gebratene Gänseleber auf Chutney von der grünen Tomate an Feldsalat mit gereiftem Balsamico-Himbeeressig	11,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Quittenkompott mit Feldsalat	11,90 €
Kleiner Gartensalat	4,90 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust mit Feige-Pecorino-Teigtaschen und winterlichem Ofengemüse auf Kürbisrahm	22,90 €
Cordon Bleu in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	22,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf fränkischen Campingnons in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	24,90 €
Rosa gebratenes Filet vom Wildhasen auf Balsamicojus mit hausgemachten Spätzle und Rahm-Wirsing (von der Maininsel – vom Jäger Urban Borst)	29,90 €
Rinderrückensteak – medium gegrillt mit Meerrettich-Senf-Kruste, Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat (Urban Beef – friesische Färse aus nachhaltiger Weidehaltung)	29,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf winterlichem Ofengemüse und Kürbisrahm mit cremigem Risotto und geschabtem Parmesan	20,90 €

Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	11,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust auf Ofengemüse	20,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse auf Ofengemüse	20,90 €
- mit Rinderrückensteak – medium gegrillt und Kräuterbutter	29,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Zusätzlich gibt es noch wechselnde Gerichte auf der Tageskarte

Um Überraschungen zu vermeiden:

bei kleineren Portionen ziehen wir 2,- € jeweiligen Preis ab

Süß und fein

Creme Brulee von der Bourbon-Vanille mit Pistazieneis	8,90 €
Fränkisches Quittenkompott mit Walnusseis und süßem Schmand	6,90 €
Absacker: Eine Kugel Orangensorbet mit Gin	6,20 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	5,00 €
1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, gesalzene Karamell, Banane, Pistazie, Zitronensorbet, Orangensorbet)	2,50 €

Für den kleinen Hunger

(an Sonn- und Feiertagen gibt es diese Gerichte erst ab 15.00 Uhr)

Ein Paar grobe Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (von der Hofmetzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld)	13,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot	14,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Weißbrot	12,90 €
Wurst im Glas - Rote oder Weiße (200 Gramm) mit Gurke und Brot (von der Hofmetzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld)	12,90 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne in Absprache mit der Küche.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken können wir Ihnen eine gesonderte Speisekarte überreichen.