

Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Johannisbeerlikör)	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 €
WZero 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

Kartoffelcremesuppe mit Bärlauchschmand	6,90 €
Büffel-Burrata auf Antipasti-Gemüse mit Rucola, Basilikumpesto, gereiftem Balsomico, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	13,90 €
Kleiner Gartensalat	5,20 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Ofengemüse und Tomatensugo mit frischer Fussiloni, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	22,90 €
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	23,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf fränkischen Campingnons in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	24,90 €
Rinderrückensteak – medium gegrillt mit Schmorzwiebeln, Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat (Urban Beef – friesische Färse aus nachhaltiger Weidehaltung)	29,90 €
Gebratenes Filet vom Main-Waller auf Tomatensugo an Bärlauch-Risotto mit geschabtem Parmesan und kleinem Gartensalat (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	28,90 €
Büffel-Burrata auf Ofengemüse und Tomatensugo mit frischer Fussiloni, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	20,90 €

Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	12,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust auf Ofengemüse	20,90 €
- mit Büffel-Burrata auf Ofengemüse	20,90 €
- mit Rinderrückensteak – medium gegrillt und Kräuterbutter	29,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Um Überraschungen zu vermeiden:
bei kleineren Portionen ziehen wir 2,- € jeweiligen Preis ab

Süß und fein

Creme Brulee von der Bourbon-Vanille	5,90 €
Eiscafe mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Fruchtjogurt für Erwachsene: Eine Kugel Joghurteis mit fränkischem Brombeerlikör	6,00 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Knut Hansen Gin	6,60 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	5,20 €
Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Walnuss, Joghurt, Malaga, Stracciatella, Zitronensorbet)	2,60 €

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 €
Sardinen, ganz, in Olivenöl – Jahrgang 2023 aus Frankreich in der 115 Gramm Dose mit frisch gebackenem Focaccia	15,90 €
Wurst im Glas – Rote oder Weiße (200 Gramm) mit Gurke und Brot (von der Hofmetzgerei Johannes Lukas in Unterpleichfeld)	11,90 €

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.