

## *Apéritifs*

<i>Mainschleifen-Kir</i> <i>(Secco mit fränkischem Johannisbeerlikör)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,40 €</i>
<b><i>MaxW</i></b>		
<i>Frankensekt vom Weißen Burgunder brut</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>als Sektschorle auf Eis mit Limette</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,20 €</i>
<b><i>Maxi Secco</i></b>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</i> <i>Weingut Max Müller</i>		
<i>Campari – Orange (1)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Aperol Sprizz (1)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Sherry dry oder medium</i>	<i>0,05 l</i>	<i>2,80 €</i>

## *Vorspeisen*

<i>Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Drei gegrillte Riesengarnelen an Kürbisrisotto mit geschabtem Parmesan</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Olivenöl und Himbeeressig</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Bunter Gartensalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen</i>	<i>5,60 €</i>

*Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot*

## ***Hauptgänge***

<i>Gegrillte Hähnchenbrust auf Ratatouille an frischer Pasta mit geschabtem Parmesan</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Medaillons von der Schweinelende mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Rinderrückensteak vom Grill mit Schmorzwiebeln (ca 250 Gramm, medium gebraten) mit Kartoffelstampf und kleinem Gartensalat</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Rahm-Wirsing an Kürbisrisotto mit geschabtem Parmesan</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Gebratener Ziegenkäse auf Ratatouille an Kürbisrisotto mit geschabtem Parmesan</i>	<i>15,90 €</i>

## ***Große Salate***

<i>Bunte Blattsalate mit Kräuterquark in Balsamico-Öl-Dressing</i>	<i>8,90 €</i>
- <i>mit gegrillter Hähnchenbrust und Kräuterquark</i>	<i>14,90 €</i>
- <i>mit gebratenem Zanderfilet und Kräuterquark</i>	<i>18,90 €</i>
- <i>mit gegrilltem Rinderrückensteak und Kräuterbutter medium gebraten (ca 250 Gramm)</i>	<i>24,90 €</i>

*zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot*

*Fußnotenerklärung siehe letzte Seite*

## ***Süß und fein***

<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne</i>	4,90 €
<i>Eine Kugel hausgemachtes Honig-Rosmarin-Karamell-Eis auf Zwetschgenkompott mit Schlagsahne</i>	4,20 €
<i>Eine Kugel Maracujasorbet mit Frankensekt aufgegossen</i>	3,60 €
<i>Gemischtes Eis</i>	3,60 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,10 €
<i>Nougaccino</i> <i>(1 Kugel hausgemachtes Nougateis und 1 Espresso)</i>	3,60 €

## ***Deftig – fränkisch - rustikal*** *(erst ab 16.00 Uhr)*

<i>Ein Paar grobe Bratwürste mit Sauerkraut oder einem kleinen Gartensalat und Brot <sup>(7,6)</sup></i>	8,60 €
<i>Ein Paar Blaue Zipfel aus dem Silvaner-Gemüsesud mit Brot <sup>(7,6)</sup></i>	8,60 €
<i>Gebackener Schafskäse mit Preiselbeeren und Weißbrot</i>	7,90 €
<i>Zwei Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln</i>	8,60 €

*Fußnotenerklärung siehe letzte Seite*

*Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service. Wir beraten Sie gerne in Absprache mit der Küche. Zu Ihrer Information halten wir unseren Dokumentationsordner bereit, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.*