



MENÜVORSCHLÄGE

| | | |
|---------|---|---------|
| Menü 1: | Carpaccio vom Schottischen Lachs mit Pesto vom frischen Koriander und Friseespitzen | 9,00 € |
| | Tomatenconsomme mit Strudel von getrockneten Tomaten | 4,90 € |
| | Gebratenes Poulardenbrüstchen im Parmaschinkenmantel auf Traubenconfit mit Fingernudeln und Broccoliröschen | 15,00 € |
| | Pochierte Rotweinbirne mit Marsalabayone | 7,50 € |
| Menü 2: | Türmchen von der Gänseleber mit glacierten Apfelscheiben an Feldsalat | 11,50 € |
| | Kräuterrahmsüppchen mit Pastinakenklößchen | 4,50 € |
| | Getrüffelte Spaghettini mit gebratenen Scampi | 11,50 € |
| | Kalbsrückenfilet mit Kräuterrahmsauce dazu mediterranes Gemüse und Rissotto | 22,00 € |
| | Amarettini Halbgefrorenes mit Beeren | 7,00 € |



| | | |
|---------|--|---------|
| Menü 3: | Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen Pesto und gehobeltem Parmesan | 9,80 € |
| | Safransüppchen mit sautierten Flusskrebsen | 5,50 € |
| | Lammrückenfilet mit Dijonsenf-Zwiebelkruste dazu Bohnenbündchen und Römische Nocken | 21,00 € |
| | Lauwarme Schoko-Crêpe mit karamellisierter Banane | 7,50 € |
| Menü 4: | Tafelspitzsülze an Kräutervinaigrette mit Butter und Brot | 8,80 € |
| | Süppchen von der geräucherten Spessartforelle mit Ravioli und Meerrettichsahne | 5,20 € |
| | Schweinefilet am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelplätzchen | 15,00 € |
| | Bayerische Vanillecreme auf Himbeerspiegel mit frischen Früchten | 6,80 € |
| Menü 5: | Knoblauchsländer Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkrusteln | 4,50 € |
| | Rinderschmorbraten „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen, Serviettenknödel und Blattsalat im Walnussdressing | 13,90 € |
| | Topfenpalatschinken mit Zwetschgensauce | 6,80 € |



| | | |
|---------|--|---------|
| Menü 6: | Fränkische Hochzeitssuppe | 4,80 € |
| | Gebratene Kalbsschulter in Sahnesauce mit Champignons, Rahmkarotten und Kartoffelkroketten | 14,50 € |
| | Apfelstrudel mit Vanillesauce | 6,00 € |
| Menü 7: | Roulade vom Räucherlachs mit Salatbukett | 8,80 € |
| | Knoblauchrahmsüppchen mit Kräutercrôutons | 4,50 € |
| | Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste und Austernpilzrahmsauce, Mandelbrokkoli und Butterspätzle | 22,80 € |
| | Orangen-Quarkcreme mit Kirschsauce und frischen Früchten | 6,50 € |
| Menü 8: | Italienischer Vorspeisenteller mit Tomate-Mozzarella, Mortadella, eingelegtem Gemüse, Honigmelone mit Parmaschinken und Salami | 8,90 € |
| | Italienische Gemüsesuppe „Minestrone | 4,50 € |
| | Rinderfilet gebraten mit Chianti-Zwiebelsauce Grilltomate, feines Gemüse und Thronfolgerinkartoffeln | 24,50 € |
| | Tirami su mit Aprikosensauce | 6,80 € |



| | | |
|----------|---|---------|
| Menü 9: | Würzburger Weinsüppchen mit Zimtkrusteln | 4,80 € |
| | Knusprig gebratenes Schäufole in leichter Biersauce mit Kloß und gemischtem Salat | 12,80 € |
| | Apfelküchle mit Vanilleeis | 6,00 € |
| Menü 10: | Cremesuppe vom Muskatkürbis (nach Saison) | 3,90 € |
| | Spanferkelrücken mit Dunkelbiersauce auf blättrigem Rosenkohl dazu gebräunte Serviettenknödel | 12,80 € |
| | Arme Ritter mit Zimt-Zucker und Sauerkirschen | 6,80 € |
| Menü 11: | Tartar vom Schottischen Lachs mit Schnittlauch-Creme-fraîce und kleinem Kartoffelrösti | 8,80 € |
| | Duett von Zucchini und Paprikacremesuppe | 4,90 € |
| | Gebratenes Filet vom Loup de mer auf Fenchelgemüse mit Kräuterschaum | 11,50 € |
| | Rumpsteak mit Balsamico-Pilzen Kartoffel-Gratin und buntem Gemüse | 19,80 € |
| | Minz-Sorbet mit Früchten | 7,50 € |



| | | |
|----------|---|---------|
| Menü 12: | Ragout von Meeresfrüchten in Zitronengras-Currysauce im Blätterteigpastetchen serviert | 9,50 € |
| | Kräuterrahmsuppe mit Grünkernklößchen | 4,20 € |
| | Honiggebeizte Barbarie-Entenbrust auf Preiselbeersauce mit Schupfnudeln und Spinattimbale | 16,50 € |
| | Nougathalbgefrorenes auf Mandelsauce mit exotischem Fruchtsalat | 8,00 € |
| Menü 13: | Kraftbrühe mit Maultäschle und Gemüsestreifen | 4,80 € |
| | Seezungenfilet mit Lachsmousse gefüllt in Riesling pochiert, dazu Safran-Reis-Timbale | 9,80 € |
| | Schweinelendchen im Blätterteig gebacken mit Sauce Rachel, Marktgemüse und Kartoffelgratin | 14,50 € |
| | Parfait von Ceylontee mit Mangosauce | 6,80 € |
| Menü 14: | Schwertfisch mit Limone und Olivenöl roh mariniert | 9,50 € |
| | Karottencremesüppchen mit Bourbonvanille | 4,80 € |
| | Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus dazu buntes Bohnengemüse und Paprikapolenta | 16,50 € |
| | Zweierlei Mousse au chocolate auf Ananas-Carpaccio | 8,50 € |



| | | |
|----------|---|---------|
| Menü 15: | Allgäuer Käsesuppe mit Schmelzzwiebeln und Kräutertoast | 4,50 € |
| | Schweinelendchen in Madagaskarpfeffersauce mit Mandelkroketten und Salate der Saison | 14,80 € |
| | Grand Marnier Parfait mit Orangensalat | 6,80 € |
| Menü 16: | Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Honig-Senfsauce und Rösti | 8,90€ |
| | Kraftbrühe mit Marklößchen und Gemüsestreifen | 4,50 € |
| | Gebratene Rehkeule mit Pilzen dazu Preiselbeerapfel Schwarzwurzelgemüse und Spaghettikroketten | 22,00 € |
| | Winterlicher Eisstollen an Glühweinschaum | 7,80 € |
| Menü 17: | Büsümer Krabben auf Avocado-Orangensalat und leichtem Joghurt-Dip | 8,50 € |
| | Wildessenz mit Steinpilzstrudel | 4,90 € |
| | Pochiertes Steinbeiserfilet auf Balsamico Linsen | 9,50 € |
| | Kalbsröllchen mit Auberginen und Paprika gefüllt auf Tomaten-Olivenjus dazu Kartoffelgratin | 18,00 € |
| | Vanille-Griesflamerie mit Schokoladensauce und Früchten | 6,80 € |



| | | |
|----------|---|---------|
| Menü 18: | Selleriecremesuppe mit Haselnuß-Klöschen | 4,20 € |
| | Gebratene Gänsebrust mit Rotkohl und Kartoffelknödel | 17,50 € |
| | ALTERNATIV: Ganze gebratene Gans frisch aus dem Ofenrohr mit Apfelrotkohl, fränkische Mehlklöße und Kartoffelknödel (für 5-6 Personen) | 90,00 € |
| | Reis Trautmannsdorf mit Himbeermark und Orangen-Kiwisalat | 6,80 € |

Italienisches Menü

| | | |
|----------|---|---------|
| Menü 19: | Vitello Tonato eingelegte Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce | 8,90 € |
| | Kraftbrühe „Mille Fanti“ | 4,50 € |
| | Garnelen mit Knoblauchbutter gebraten auf Safranrissotto | 12,00 € |
| | Limonensorbet mit Prosecco | 4,00 € |
| | Kalbschnitzel „Saltim Bocca à la Romana mit Vermouthsauce, hausgemachten Nudeln und Broccoli | 17,50 € |
| | Panna Cotta im Fruchtkranz | 7,50 € |



Vegetarisches Menü

| | | |
|----------|--|--------|
| Menü 20: | Bunter Salatteller mit Joghurdressing gebratenem Tofu und geröstetem Körnerbrot | 6,80 € |
| | Tomatencremesuppe mit Ginsahne überbacken und Knoblauchcroûtons | 4,80 € |
| | Grünkernküchle auf Paprikasauce mit Gemüse und Schwenkkartoffeln | 8,50 € |
| | Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster | 7,50 € |

Schlemmermenü Reubel

| | | |
|----------|---|---------|
| Menü 21: | Terrine von der Ente mit Sauce Cumberland, Feldsalat in Acetomarinade und gerösteten Sonnenblumenkernen | 9,50 € |
| | Rinderkraftbrühe mit Steinpilzravioli und Gemüsekonfetti | 5,40 € |
| | Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Schnittlauchschaum | 11,00 € |
| | Holundersorbet mit Frankensekt | 4,00 € |
| | Schweinefilet im Kräutermantel mit Champignonrahmsauce feines Gemüse und Butterspätzle | 14,80 € |
| | Dessertkarussell „Reubel“ | 8,80 € |