

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 €
Campari - Orange	0,2 l	6,80 €
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	6,60 €
Traubensecco alkoholfrei (süß) als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,60 € 4,20 €

Vorspeisen / Suppen

Weinsuppe vom Müller-Thurgau mit Zimtcroustons	6,60 €
Fränkischer Trüffel - frisch gehobelt auf cremigem Risotto mit geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen (aus Großlangheim von Familie Sterk „Heimathunrig“)	14,90 €
Frisch gehacktes Tatar vom Fassona-Rind aus dem Piemont (100 Gramm) mit Kapern, Zwiebeln, Gurke und Gewürzbrot	16,90 €
Kleiner Gartensalat	4,90 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit Ofengemüse, cremigem Risotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	22,90 €
Medaillons von der Schweinelende mit fränkischen Champignons in Kräuterrahm, hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	24,90 €
Roastbeef „Strindberg“ in der Zwiebel-Senf-Kruste – medium gegrillt mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	29,90 €
Geschmorte Kalbshaxe mit frischen Bandnudeln und kleinem Gartensalat	24,90 €
Rosa gebratener Lammrücken auf Balsamicojus mit Ofengemüse, cremigem Risotto und geriebener Belper Knolle	29,90 €
Gebackener Spinatknödel auf Tomatensugo mit Ofengemüse, und geschabtem Parmesan	19,90 €

Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	11,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust auf Ofengemüse	19,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse auf Ofengemüse	19,90 €
- mit Roastbeef – medium gegrillt mit 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

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille mit gesalzenem Karamelleis	6,90€
Quittenkompott mit hausgemachtem Hagebutteneis, Vanillesauce, karamellisierten Walnüssen und Schlagsahne	6,90 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin	5,90 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	4,80 €
1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Walnuss, Zitronensorbet, gesalzenes Karamell, Hagebutte und Orangensorbet)	2,40 €

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 (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	12,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	13,90 €
Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Musik und Röstkartoffeln	13,90 €

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.