

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	6,60 €

Vorspeisen / Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen Vom Bio-Hof Eberth in Prosselsheim	7,20 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Kapern, Olivenöl und Balsamico	17,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Quittenkompott mit bunten Blattsalaten	11,90 €
Kleiner Gartensalat	4,90 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit frischer Pasta, Ofengemüse und geschabtem Parmesan	22,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf fränkischen Campingnons in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	24,90 €
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	22,90 €
Rinderrückensteak – medium gegrillt auf Chimichurri-Sauce mit Ofengemüse und Röstkartoffeln	29,90 €
Gebrautes Main-Waller-Filet mit cremigem Kürbis-Risotto, geschabtem Parmesan und Rahm-Wirsing (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	28,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Ofengemüse und Tomatensugo mit cremigem Kürbis-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

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille mit Pistazieneis	8,90 €
Fränkisches Zwetschgenkompott mit gesalzene Karamelleis und Vanillesauce	6,90 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Gin	6,20 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	5,00 €
Eiscafé mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €
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	13,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot	14,90 €
Zwei Franken im Glas – Gerupfter und Kochkäse – mit Brot	12,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Weißbrot	12,90 €
Büchsenwurst Rotgelegter oder Weißgelegter (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.