



# KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

## Vorspeise

Carpaccio von der Rinderlende  
mit Olivenöl, Pinienkernen und Parmesan  
€ 11,50

Hausgebeizter Lachs  
Auf Quiona-Salat mit Fenchel und Orangen  
€ 11,50

## Suppen

Mango-Möhren-Suppe mit Cremehaube  
€ 6,50

Fränkische Festtagssuppe mit Klößchen  
und Pfannkuchenstreifen  
€ 6,50

## Hauptgang

Gebratenes Kalbssteak mit Thymiansauce,  
mediterranem Gemüse und Tagliarini  
€ 26,50

Gegrilltes Rumpsteak nach „Strindberg Art“ unter der  
Zwiebel-Senf-Kruste mit Bratensaft und Bratkartoffeln  
€ 26,00

Gebratene Medaillons vom Schwein  
mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse  
und Butterspätzle  
€ 23,00

Geschmorte Lammhaxe mit Portweinsauce,  
Rahmwirsing und Kartoffel-Speck-Knödel  
€ 23,50

Gesottener Tafelspitz vom „Angus Rind“ mit  
Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln  
€ 22,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Bratkartoffeln  
€ 21,50

Gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art"  
mit Pommes frites  
€ 14,50

Gebratenes Lachssteak mit Safransauce, Bärlauch-  
Crumble, glasierten Pastinaken und Risotto  
€ 24,90

Mediterrane Buchweizen-Hirse Pfanne mit  
gebratenen Kräuterseitlingen und gegrilltem Chicorée  
(vegan)  
€ 18,50

Großer Salatteller mit verschiedenen Blatt- und  
Rohkostsalaten, gegrillter Hähnchenbrust und  
Joghurdressing  
€ 14,50

## Dessert

Gebackene Apfelküchle  
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis  
€ 9,50

Himbeer-Semifreddo mit karamellisiertem Nuss-  
Crunch und Rhabarberkompott  
€ 10,50

Käseauswahl mit Trauben und Vollkornbrot  
€ 13,50

## Unsere Weinempfehlung, Franken

2021 Castell-Castell, Silvaner, QbA, trocken  
Weingut Fürstlich Castell'sche Domänenamt

2020 Bullenheimer Paradies,  
Domina, Spätlese, trocken, Weingut Kistner

Unser Küchenchef steht Ihnen für weitere Empfehlungen jederzeit gerne zur Verfügung.

**Wir wünschen einen guten Appetit!**

Wir verwenden für unsere Gerichte überwiegend Zutaten  
aus der heimischen Region.

