



Hauptgänge



Geschmortes vom fränkischen Rind

Pecorino, mariniertes Fenchel und Aprikose, Rosmarin-Jus – 24

Sous-vide gegarte Keule vom Kikok-Huhn

Füllung aus Kapern, Salbei, Ricotta, Feigen; Radicchio-Orangen-Salat – 22

Rosa Gebratenes und Geschmortes vom Oberpfälzer Reh im indischen „Vindalho-Style“
gehobelte Petersilienwurzel, Minze, frische Preiselbeeren – 29

Filet vom Erlanger Karpfen mit Kartoffel-Kruste Spinat-Birnen-Salat, Heidelbeeren – 19

Hausgemachte Maultasche aus der eigenen Nudelmaschine

Hokkaidokürbis-Füllung, Kresse-Velouté, mariniertes Kürbis, geröstete Sonnenblumenkerne – 18

Rote Bete aus dem Ofen Tomaten-Staudensellerie-Vinaigrette mit Erdnüssen, Petersilie – 17 

Jeder Hauptgang-Preis versteht sich inkl. einer Beilage freier Wahl.

Beilagen



Gebratene Semmelknödel Berberitzen, Kresse, Schmelz-Zwiebeln – 4,⁵⁰ 

Gewürz-Maiskolben Koriander-Emulsion – 3,⁵⁰ 

Graupen-Risotto Gemüse-Brunoise, Gremolata, Olivenöl – 3,⁵⁰ 

Chinakohl-Salat auf gebratenen Egerlingen Grapefruit – 4,⁵⁰ 

Hasenfutter – 3 

Frischgeschnittene Pommes Frites – 4,⁵⁰ 

Hausgemachte Dips zuckerfreies Ketchup | Liebstöckelmayo – 1,⁵⁰

Dessert



Grits (Mais-Porridge) gerührte Preiselbeeren, Granny Smith – 7,⁵⁰

Lauwarme Frischkäse-Rote-Bete-Schnecke Milcheis – 9

Zwetschgensorbet Cashew-Creme, eingelegte Zwetschge, Kakao – 8 