

Unsere Leckereien in der Adventszeit



<i>fränkische Festtagssuppe mit Leberknödel, Flädle und Gemüsestreifen</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Kürbisrahmsüppchen mit Ingwer und Apfel verfeinert</i>	<i>4.50 €</i>
<i>geräucherter Wildschweinerücken an Preiselbeersahne angerichtet an Walddorfsalat und Feldsalat</i>	<i>4.80 €</i>
<i>* * *</i>	
<i>„Geflügelteller“ mit Entenbrust und Gänsekeule frisch aus dem Rohr an Natursoße angerichtet mit Hofer Kloß und frischem Sauerkraut</i>	<i>15.80 €</i>
<i>geschmorter Hirschbraten an leichter Wacholder-Pfefferrahmsoße dazu Semmelkloß und hausgemachtes Blaukraut sowie Preiselbeeren</i>	<i>14.80 €</i>
<i>gesottener Rindertafelspitz an Meerrettichsoße mit Raspel dazu Hofer Kloß und gemischter Salatteller</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Kürbismousse in Tortilla-Panade gebraten dazu Kartoffelsalat mit Paprika</i>	<i>12.80 €</i>
<i>zarte Schweinemedallions mit Waldpilzen in Rahm angerichtet mit Spätzle dazu gemischter Salat</i>	<i>15.80 €</i>
<i>Rote-Beete-Risotto mit Lauchzwiebel und Parmesantaler dazu gegrillte Garnelen oder vegetarisch mit gemischtem Salatteller</i>	<i>13.80 €</i>
<i>gebratenes Lachsforellen-Filet angerichtet auf Rahmwirsing dazu gedämpfte Pfefferkartoffeln</i>	<i>15.80 €</i>
<i>„Chef-Salat“ in Pfeffer marinierte und gebratene Roastbeefstreifen an Blattsalaten mit Früchten in Senf-Honig-Dressing und Brot</i>	<i>11.80 €</i>
<i>* * *</i>	
<i>Eierlikör-Mohn-Parfait mit warmen Sherry-Pflaumen und Sahne</i>	<i>4.80 €</i>
<i>Bratapfelmousse und Apfelküchle auf Vanillespiegel</i>	<i>4.80 €</i>

*Wir sind stets bemüht all Ihre Wünsche, Anregungen und Änderungen zu erfüllen
Bitte lassen Sie uns wissen,
... wenn Sie Vegetarier oder Veganer sind
... wenn Sie kleinere oder größere Portionen wünschen
... wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit haben
... wenn Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben*

Unsere Leckereien in der Adventszeit



Franconian soup with liver dumplings, pancakes and vegetable strips	4.50 €
Pumpkin cream soup with ginger and apple	4.50 €
Smoked boar back on cranberry cream prepared on green salad and corn salad	4.80 €
* * *	
duck breast and goose leg fresh from the tube to natural sauce served with Hofer dumpling and fresh sauerkraut	15.80 €
braised roast venison on light juniper pepper cream sauce with breadcrumbs and homemade red cabbage and cranberries	14.80 €
boiled beef top in horseradish sauce with slices Hofer dumpling and mixed salad	13.80 €
Cordon bleu of pork with pumpkin mousse fried in tortilla with potatossalad with paprika	12.80 €
tender pork medallions with wild mushrooms in valute-sauce served with handmade noodles and mixed salad	15.80 €
Beetroot risotto with spring onion and parmesan cheese with grilled king prawns or vegetarian with mixed salad	13.80 €
roasted salmon trout fillet served on cream-savoy cabbage with steamed potatoes	15.80 €
"Chef Salad" in pepper marinated and fried roast beef stripes on salad leaves with fruits in mustard-honey-dressing and bread	11.80 €
* * *	
Egg-liqueur-parfait with warm sherry plums and chantely	4.80 €
Baked apple mousse and apple fritters on vanilla sauces	4.80 €