



Herbst

Bitte stellen Sie aus diesen Vorschlägen ein einheitliches Menü zusammen

Vorspeise:

- Wildterrinen mit Gewürzbirne und Laugenknödel
- Gebratene Entenleber mit Feldsalat und Walnuss
- Warm geräuchertes Forellenfilet mit Roter Bete und Meerrettich

Suppe:

- Kürbissuppe mit eigener Einlage
- Kohlsuppe mit Blutwurstknödel und geschwenktem Spitzkraut
- Fränkische Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießklößchen und Schwimmerli

Zwischengang:

- Saltimbocca von der Bachforelle mit Ebly-Speck-Risotto
- Hausgemachtes Rehbratwürstchen mit eingelegten Quitten und Schwarzbrotknödel

Hauptgang:

- Schaufele mit Rauchbiersoße auf Bayerisch Kraut und Kartoffelklößen
- Gebratenes Filet vom Zander auf Apfel-Kartoffelragout mit knuspriger Roter Bete und Merrettichschaum
- Saftiges Stück von der Steigerwälder Rehkeule auf Pastinakenpüree und Nuß-Schupfnudeln
- Hacksteak von Rote Beete und Karotte mit Kartoffelpüree und pochiertem Ei

Dessert:

- Apfelkräpfle mit Vanillesoße und hausgemachtem Eis
- Variation von der Volkacher Zwetschge

Käse:

- Fränkische Käseauswahl

3 Gänge	€ 39,50
4 Gänge	€ 49,00
5 Gänge	€ 58,00
6 Gänge	€ 67,00