



Sommer

Bitte stellen Sie aus diesen Vorschlägen ein einheitliches Menü zusammen

Vorspeise:

- Terrine von Flussfischen mit marinierten Gurken
- Eine kleine Auswahl von typischen fränkischen Köstlichkeiten – unsere „Schnabberli“
- Tiramisu von Pfifferlingen mit Kräuter-Speck-Pesto und Salat (nach saisonaler Verfügbarkeit)

Suppe:

- Kaltschale von Volkacher Kümmerli mit Dill-Croutons
- Kalte Tomatensuppe mit gebackenem Ziegenkäsestrudel
- Pfiffersuppe mit eigener Einlage und Schinkenstange (nach saisonaler Verfügbarkeit)

Zwischengang:

- Marinierte Lammscheiben mit Ruccola und Parmesan
- Karameliertes Entenleberparfait mit Pfefferkirschen und Gewürzbrioche

Hauptgang:

- Gebratener Saibling mit Silvanernudeln und Zuckerschoten
- Pfiffernudeln mit Pesto und Parmesan (nach saisonaler Verfügbarkeit)
- Poularde auf Ruccolabett und Süßkartoffelstampf
- Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit grüner Soße und Bratkartoffeln

Dessert:

- Holunder-Erdbeeren Variation
- Himbeersüppchen mit gestürzter Topfencreme

Käse:

- Fränkische Käseauswahl

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