



Winter

Bitte stellen Sie aus diesen Vorschlägen ein einheitliches Menü zusammen

Vorspeise:

- Carpaccio vom mariniertem Ochsenchwanz mit Linsensalat und Senfbrot
- Geflügelroulade mit Feldsalat in Kartoffeldressing, Speck und Croutons
- Karpfenschinken mit Rote Bete und Sellerie-Nuss-Chutney

Suppe:

- Silvanersuppe vom „Schwane Silvaner“ mit Zimtkracherle
- Kartoffelsuppe mit eingelegten Zwetschgen
- Meerrettichrahmsuppe mit Tafelspitzravioli

Zwischengang:

- Saltimbocca von der Entenleber mit Quitten-Kartoffel-Gemüse
- Gebratenes Saiblingsfilet auf Haselnuss-Cous-Cous und Pfefferkirschen

Hauptgang:

- Fränkische Entenkeule, geschmort auf Apfel- Rotkraut und Kartoffelklößen
- Gebratenes Zanderfilet auf Orangen-Risotto und Fenchelgemüse
- Gebratener Wildschweinerücken mit glasierten Rosenkohlblättern und Kartoffelschmarrn
- Kürbis-Grießschnitte mit Selleriepüree und winterlichem Gemüse

Dessert:

- Variation von Apfel und Quitte
- Halbgebackener Gewürzkuchen mit eingelegten Zwergorangen und Zimteis

Käse:

- Fränkische Käseauswahl

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