

Leckeres Vorab

<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsebrunoise ^{a(1),c,g}</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Scheureben - Cremesuppe mit Maintalkresse ^{a(1),g,l,o}</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Vegane Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Shisokresse und Walnussbrot ^{a(1),h}</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen ^{a(1),l,m,o}</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Feldsalat mit Hagebuttendressing, Tete de Moine und Birnenschutney ^{g,l,m}</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Brotzeitbrettle mit fränkischer Hausmacherwurst, Obazda und Griebenschmalz ^{a(1),g}</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Tatar vom bayrischen Rind mit Wildkräutern, gepickeltem Gemüse und Kräutercreme ^{a(1),c,g,l,m,o}</i>	<i>17,90 €</i>

Hauptgänge

Veganes

Geschmorter Hokkaidokürbis an Graupen
mit Kürbiskernpesto ^{g, l, h} 16,90 €

Vegetarisches

„Ofenschlupfer“ von der Brezel mit Bergkäse
auf Tomatenragout und mariniertem Babyspinat ^{a(1), c, g, l} 16,90 €

Fisch

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenschaum,
buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{a(1), g} 21,90 €

Filet von der Lachsforelle mit Safranrisotto
und lila Blumenkohl ^{d, l, f, g} 26,90 €

Fleisch

Original 5 Mainmühlen Bratwürste
mit Silvaner-Sauerkraut und Bratkartoffeln ^{2, 3, 7, a(1), l, m} 12,90 €

„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz
in Meerrettichsauce an breiten Bandnudeln
mit Semmelbrösel-Schmelze und Preiselbeeren ^{a(1), c, g, l} 20,90 €

Geschmortes Schweineschäufele
in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing
und Kartoffelklößen ^{a(1), c, g, l} 21,90 €

Halbe bayrische Bauernente mit Rotkohl
und Kartoffelklößen ^{a(1), c, g, l} 28,90 €

Dessert

Käseauswahl

*vom Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Feigensenf und Walnussbrot ^{a(1),g,m}*

17,90 €

*Mohnküchlein an Zwetschgenragout
und weißem Schokoladeneis ^{a(1),g,c}*

7,90 €

Landbier-Butter-Eis auf pochiertes Birne ^{c,g}

5,90 €

*Veganes Nussküchlein mit Äpfeln und Rosinen
an Vanilleschaum ^{a(1),h}*

6,90 €

*Vanilleparfait mit Walnüssen
an Zwetschgenragout ^{c,g,h}*

6,90 €

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Taurin, 15 Nitritpökelsalz, 16 Zuckerart und Süßungsmittel, 18 Nitrat, 19 gentechnisch veränderte Rohstoffe

Allergene

a Gluten - (1) Weizen/(2) Roggen/(3) Gerste/(4) Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, l Sellerie, m Senf, n Sesam, o Schwefeldioxid, p Lupinen, r Weichtiere, z Sonstiges

Degustationsmenu

*Feldsalat mit Hagebuttendressing,
Tete de Moine und Birnenschutney^{g,l,m}*

2019 Weißer Burgunder, trocken ° VDP.ERSTE LAGE
Randersackerer Marsberg
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker

*Vegane Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
mit gerösteten Kürbiskernen, Shisokresse
und Walnussbrot^{a(1),h}*

2021 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE
Iphöfer Kalb
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

*Filet von der Lachsforelle mit Safranrisotto
und lila Blumenkohl^{d,l,f,g}*

2020 Bürgstadter Blanc de Noir, trocken ° Qualitätswein
Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt
weich und cremig, Feuerstein und Weinbergsblütenduft

*Mohnküchlein an Zwetschgenragout
und weißem Schokoladeneis^{a(1),g,c}*

2018 Schwarzriesling Rosé Auslese °
Divino Nordheim-Thüngersheim

3-Gang-Menü ohne Suppe: Preis pro Person:	47,20 €
<i>Korrespondierende Weine pro Gang 0,1f:</i>	22,90 €
4-Gang-Menü mit Suppe: Preis pro Person:	54,60 €
<i>Korrespondierende Weine pro Gang 0,1f:</i>	29,30 €