

SPEISE KARTE

VORSPEISEN

BEEF TATAR € 19,50
frisch geschnitten und klassisch angemacht mit
Kaperncrunch und Brotchip
Allergene: GL | EI | FI | SL

SELLERIE CARPACCIO € 15,50
mit karamellisierten Nüssen, Selleriecreme und
frischen Kräutern (in vegan möglich)
Allergene: SL | N | MI

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE € 7,50
Vegetarisch, klassisch mit Baguette und Käse
gratiniert
Allergene: MI | SJ | GL | SL

KLARE BRÜHE € 11,50
von geräucherter Forelle aus dem Spessart mit
Wurzelgemüse und hausgemachten Forellenravioli
Allergene: FI | SL | EI | GL | MI

KINDERKARTE (bis 12 Jahre)

CHICKEN-NUGGETS MIT POMMES € 9,00
Allergene: GL | EI

SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE € 8,00
Allergene: GL | EI | MI



SPEISE KARTE

HAUPTSPEISE

BACKHEND'L € 26,50
in Kürbispanade, mit Kernölmayonnaise und Kartoffel-
Gurken- und Feldsalat
Allergene: GL | Ei | MI

OCHSENBÄCKCHEN € 28,50
zart geschmort mit Kartoffelpüree und wildem Brokkoli
Allergene: MI | N | SL

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST € 32,50
Praline aus der zarten Keule, Jus, geschmorter Lauch
mit knusprige Rosmarin-Polentaecken
Allergene: MI | GL | Ei | SL

SAIBLING € 29,50
knusprig gebraten auf grünem Lauchrisotto und
Erbsen
Allergene: MI | SL | FI | KR | GL

KNUSPRIGER ROSENKOHL € 23,50
auf Petersilienwurzelpüree, Gemüsejus, Nüssen und
grüner Kräutermayonnaise (in vegan möglich)

Als Gemüsebeilage oder zum Teilen € 8,50
in die Mitte; ohne Püree und Jus, pro Portion
Allergene: MI | SL | N | SJ | Ei



SPEISE KARTE

DESSERTS

HASELNUSS-CHEESECAKE € 12,00
auf belgischer Schokoladenerde, Nougat Ganache
und Praline-Espuma
Allergene: MI | GL | EI | N (Erdnuss)

ORANGEN CREME BRÛLÉE € 12,00
mit Zitrusalat, Orangengel und Amarettini Crunch
Allergene: MI | EI | GL

PRO EISKUGEL € 3,20
Vanille | Schoko | Erdbeere
Allergene: MI | N
Fruchtsorbet

PORTION SAHNE € 1,00

GL = Gluten
MI = Laktose / Milchprodukte
N = Nüsse
SL = Sellerie
KR = Krustentiere
FI = Fisch
SJ = Soja
SE = Sesam
SO = Sulfite
EI = Eier
SF = Senf
LU = Lupine

