

## **VORSPEISEN** kalt und warm

Mediterranes Gemüse im Glas mit weißem Balsamico und Parmesanhippe

Tapas „Alte Nagelschmiede“

Zwetschgenbammes (Hausgebeizter Rinderschinken) mit Parmesan

Graved Lachs mit Ziegenkäseterrine und Gurkencarpaccio

Carpaccio vom Pulpo mit Limonen-Tomatentapenade

Gebackenes Kalbsbries mit kleinem Salat und Wachtelspiegelei

Lauwarmer Oktopus mit Kräutern auf Zitrusfrüchten

## **SUPPEN**

Hausmacher Maultaschensuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Fischsuppe „Art des Hauses“ mit Fischfilets und Sc. Ajoli

## **HAUPTGERICHTE**

Mixed Grill von Edelfischen auf Spinat mit Kräuterkartoffeln

Kalbstafelspitz im Wurzelsud, Petersilienkartoffeln, Salat

Geschmorte Ochsenbäckle mit Wirsingfleckerl und Kartoffeltaler

Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Cognac-Sahnesauce, Kartoffelgratin und Salat

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust vom Grill, mit Orangen-Pfeffersoße, Wokgemüse und Kartoffelgratin

Stifádo vom fränkischen Landschwein mit Rinderbacke, Safranschalotten und Kartoffellasagne

Kalbskotelett mit Spargelragout und Kartoffelgratin

Mixed Grill vom Lamm mit Kräuterkruste, Speckbohnen und Kartoffelgratin

### **AUS MUTTERS KÜCHE**

Knuspriges Schweineschäufele, roher Kloß, Salat

Rindsroulade mit rohem Kloß und Salat

Schweinefilet im Frankenwein-Zwiebelsud, Sahnemeerrettich,  
Röstkartoffeln, Salatteller

Fränkischer Zwiebelrostbraten auf Sauerkraut  
mit Röstkartoffeln

### **IMMER MITTWOCHS: FRISCHE SCHLACHTSCHÜSSEL**

Blut- und Krautwurst    Kesselfleisch    Schlachtplatte  
jeweils mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

### **INNEREIEIEN FÜR LIEBHABER**

Sauere Nieren mit Kartoffelbrei und Salat

Schweineleber vom Grill, Röstzwiebeln, großer Salat

Kalbsbries mit Kräutersoße, Kartoffelplätzchen und Salat

### **DESSERTS**

Topfenknödel  
mit Rhabarber und Waldmeistereis

Warmer Fondantkuchen  
mit Chili-Schokoladenais und Erdbeeren

Curry-Mango-Parfait auf Erdbeercarpaccio  
und Amarettosabayon

Rhabarberparfait im Strudelteig  
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout