



## Starters

Small mixed salad Dressing of choice: yogurt-, oil + vinegar-, balsamico dressing	4,5
Beef consommé homemade Maultaschen and vegetable cubes	6
Cream of pumpkin soup Caramelized kernels, kernel-oil	6,5
Fried goat-cheese in sesame-crunchy coat sweet potato mash, pickled vegetables garden cress	13
Smoked salmon tartare coriander-mayonnaise, avocado, cucumber	16

## Main courses

Franconian fried sausage potato-rocket-salad, farmer's bread, mustard	17
Escalope „Vienna“ french fries	19
Boiled fillet of beef horseradish-sauce, savoury pumpkin-mustard-vegetable chive-potatoes	23
Fried sea bass fillet Ratatouille vegetables, duchess potatoes	23
Roast-beef with onions red wine jus, homemade Spätzle	27

\*\*\* Unser Fleisch und Gemüse stammt von ausgewählten Bauernhöfen aus der Region, dadurch bieten wir unseren Gästen frische Produkte von bester Qualität und unterstützen die landwirtschaftlichen Betriebe aus unserer Heimat. \*\*\*



### **Vegan**

Pumpkin-carrot cake courgette-pepper-ragu, herbal oil, rocket	15
--	----

### **Vegetarian**

Homemade „Käseknöpfe“ fried onions, chives	15
---	----

### **Vespers**

Goulash soup farmer's bread	10
Swiss sausage salad farmer's bread	11
Tarte flambée „Alsace“	14
Smoked trout fillet creamed horseradish, radishes, cress, bread-chip	15

### **Dessert**

Plum strudel apple sorbet, plum-apple-ragu	8
Farm-house ice cream from Bühlertann: vanilla, chocolate, strawberry, buttermilk-lemon	2,5
Homemade ice cream: Apple sorbet, raspberry sorbet, passionfruit sorbet	2,5

\*\*\* Unser Fleisch und Gemüse stammt von ausgewählten Bauernhöfen aus der Region, dadurch bieten wir unseren Gästen frische Produkte von bester Qualität und unterstützen die landwirtschaftlichen Betriebe aus unserer Heimat. \*\*\*