



## Speisekarte

### » Vorspeisen und Suppen «

#### **Frischkäse gefüllte Datteln**

im Speckmantel gebraten  
an heimischem Feldsalat in würzigem Frenchdressing  
9,50

#### **Tapasbrett**

**3 Stück zur Wahl als Vorspeise, alle 6 als Hauptgericht**

- \*Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Pinienkernen
  - \*Albondigas -Hackfleischbällchen in Tomate und Lorbeer geschmort
  - \*Ei nach andalusischer Art mit Paprika, Tomate und Zucchini
  - \*Marinierte Anchovis mit Zitrone, Petersilie und Olivenöl
  - \*Würzige Chorizo -gebratene Paprikawurst
  - \*Gemüse-Kartoffeltortilla mit Schmand
- Vorspeise 12,00  
Hauptgang 24,00

#### **Fränkische Silvanerrahmsuppe**

mit Zimtcroustons  
4,20

#### **Festtagssuppe**

mit Gemüse, Leber- und Grießklößchen  
4,50

#### **Hokkaido Kürbissuppe**

mit seinen Kernen, Öl und Croustons  
4,80

## **» Hauptgerichte «**

### **Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“**

in einer Soße aus Zwiebeln, Speck, Champignons und Majoran  
mit glacierten Trauben, hausgemachten Butterspätzle und kleinem Beilagensalat

14,90

### **Zarte Rinderbäckchen** in Frankenwein geschmort

mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen<sup>1,3</sup>

15,90

### **Schnitzel „Wiener Art“**

dazu Pommes frites und ein kleiner Salat

14,50

### **Gesottene Rinderbrust** in Apfel-Meerrettichsoße<sup>3</sup>

mit Bandnudeln und Preiselbeeren

14,50

### **Knusprige halbe Bauernente**

mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

16,90

### **Filetspitzen**, gebraten

in Champignonrahmsoße mit Butternudeln und kleinem Salat

15,90

### **1 Paar fränkische Bratwürste<sup>2</sup>**

von der Metzgerei Erk aus Rimpar  
mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln

11,90

**Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro!**



**» Steak, 200g «**  
**serviert mit Kräuterbutter und Jus**

<b>F flanksteak</b>	18,00
<b>Rinderfilet</b>	20,00
<b>Rumpsteak</b>	16,00

**Beilagen zur Wahl**

Pommes frites	3,00
Bratkartoffeln	3,00
Ofenkartoffel mit Schmand	3,00
Mediterranes Zucchini-Paprika-Gemüse mit Tomate	3,80
Kleiner bunter Salatteller	4,50
Großer bunter Salatteller	8,00

**» Fisch und Vegetarisch «**

**Gebratenes Zellinger Lachsforellenfilet**, verfeinert mit Zitronenpfeffer  
auf hausgemachter Kartoffel-Kräutertortilla mit Zucchini, Paprika  
Schmand und Feldsalat in hausgemachtem Frenchdressing  
16,90

**Kross gebratenes Zanderfilet** an Silvanerrahmnudeln  
mit glacierten Weintrauben und knackigem Wurzelgemüse  
16,90

**Hokkaido Kürbiscurry**  
mit Kokosmilch, roten Linsen  
Kartoffeln und hausgemachten Falafelbällchen  
14,80

**Zitronenrisotto mit frischer Petersilie**  
gratinierter Ziegenkäse verfeinert mit Honig und Pinienkernen  
dazu Feldsalat in würzigem Frenchdressing  
13,90

## **» Dessert «**

### **Süße Kleinigkeit**

Thailändischer Kokosmilchreis mit Sesam, Mango und Eis  
dazu ein kleiner Espresso

6,50

In 15 Minuten ofenfrisch für Sie zubereitet

**Schokoladensouffle mit flüssigem Kern** an Haselnusseis und Vanillesoße

7,90

### **Hausgemachter Salz- Karamell- Kaiserschmarrn**

mit Vanilleeis und eingelegten Zwetschgen

6,90

### **Dessertvariation »Schloss Grumbach«**

8,50

### **Eis nach Lust & Laune**

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Erdbeere | Passionsfruchtsorbet | Zitronensorbet

je Riesenkugel 1,50 / Portion Sahne 0,50

### **Stieleis**

Magnum Mandel 2,50      Sandwicheis 1,40

Bumbumeis 1,50      Kaktuseis 0,80

**Täglich frisch hausgemachte Kuchen. Fragen Sie unseren Service!**

## **» Kindergerichte «**

**Rinderkraftbrühe** mit zwei hausgemachten Leberklößchen 4,50

**Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites 6,50

**Chicken Nuggets** mit Pommes frites 5,00

**Zwei Kartoffelklöße** mit Soße 3,00

**Hausgemachte Spätzle** mit Soße 3,00

**Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro!**