

Vorspeisen

Starters - Appetizers

- Mariniertes Rinderfilet
mit Parmesanspänen, Zitrone und Olivenöl** 12,50 €
Marinated cattle filet with parmesan, lemon and olive oil
- Carpaccio vom Semmelknödel
mit Ruccolasalat und Kirschtomaten** 8,90 €
Sliced bread dumplings with arugula and cherry tomatoes

Suppen

Soups

- Rinderkraftbrühe
mit Leberklößen und Schwimmerle** 4,50 €
Beef consommé with liver dumplings and fried butter pearls
- Kartoffelrahmsuppe
mit Speck, Kartoffelstroh und Kresse** 5,50 €
Potato cream soup with bacon, potato straw and cress

Salate

Salads

- Blattsalate vom Wochenmarkt
in Senf-Kräuter dressing, mit gebratenen
Streifen vom Rinderrücken, Baguette** 15,90 €
Regional market salad
with mustard-herbage dressing, roasted sirloin beef and baguette
- Salatteller in Senf-Kräuter dressing
mit Granatapfel, Champignons und gebratener Hähnchenbrust** 12,90 €
Salad plate with roasted chicken filet
with mustard-herbage dressing, pomegranate seeds and champignons

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes

**Gebratene Sojanuggets im Teigmantel
in Kokosnuss – Chilisauce,
asiatisches Gemüse und Basmatireis** 10,90 €
Roasted soya- nuggets
in coconut- chili- sauce, asian vegetable and rice

**Käsespätzle
mit Rahm und Paprika
Röstzwiebeln und bunter Salat** 9,80 €
Spätzle with cheese
and cream, bell peppers, roasted onions and salad

**Vollkornserviettenknödel
mit Mischpilzen in Kräuterrahm** 11,50 €
Wholemeat bread dumplings with mixed mushrooms

Aus Fluss und Meer

Fish

**Gebratenes Zanderfilet nach fränkischer Art
Speck, Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln** 16,50 €
Pike- perch filet „franconian style“
with bacon, cream sauerkraut and boiled potatoes

**Gebratenes Seeteufelmedaillon mit Dijonsensauce
grüne Nudeln und Tomatenwürfeln** 21,50 €
Monkfish medallions with dijon- mustard sauce
and green noodles with tomato cubes

**Gebratene Riesengarnelen „Mainpromenade“
mit Estragon, Cognac, getrocknete Tomaten
dazu Butter und Baguette** 22,50 €
Roasted king prawns „Mainpromenade“
with tarragon, cognac, dried tomatoes and butter with baguette

Fränkische Spezialitäten

Franconian Specialities

- Rindertafelspitz im Wurzelsud gesotten, Meerrettichsauce
Preiselbeeren und geschmelzten Nudeln** 14,90 €
Beef in vegetable bouillon with horseradish sauce,
cranberries and buttered noodles
- Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce
Serviettenknödel und Blaukraut** 11,90 €
Piglet roasted in beer sauce with bread dumplings and red cabbage
- Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce
Serviettenknödel und bunter Salat** 16,50 €
Braised cattle chops in red wine sauce with bread dumplings and salad
- Halbe Ente in eigener Sauce
Kartoffelklöße und Blaukraut** 15,90 €
Half duck in its own sauce with potato dumplings and red cabbage
- Hirschstreifen in Haselnussrahmsauce
Spätzle und buntes Gemüse** 16,50 €
Wild deer stripes in hazelnut cream sauce, spätzle and vegetables

Dessert

- „Espresso Affogato“
Vanilleeiskugel mit doppeltem Espresso**
Vanilla ice cream- ball with double Espresso
- Karlstadter Apfelkräpfle
Im Weinteig gebacken | Zimtzucker | Nusseis**
Karlstadter apple cake, baked in wine dough, cinnamon sugar, walnut ice cream
- Variation von Sorbets
Mit verschiedenen Beeren**
Variation of sorbets with different berries
- Marillen- Quarkknödel
Mit Aprikosenkompott | Vanilleeis**
Apricot- quark- dumplings with apricot compote, vanilla ice cream

Aus der Pfanne und vom Grill

Grill and Pan

Gebratenes Schweinefilet mit Rahmchampignons Spätzle und buntes Gemüse Roasted pork filet in champignon cream sauce with spätzle and vegetables	15,90 €
Putenmedaillons am Zitronengrasspieß gebraten auf Bandnudeln und Mango Chutney Roasted turkey medallions with lemongrass skewer, with tagliatelle and mango chutney	13,90 €
Gebratene Hähnchenbrust an Rahmsauce Spätzle und bunter Salat Grilled chicken filet in cream sauce spätzle and salad	12,50 €
Schweineschnitzel nach Wiener Art Pommes Frites und bunter Salat Pork escalope „Wiener Art“ with fries and salad	11,40 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt Pommes Frites und buntes Gemüse Cordon Bleu filled with ham and cheese with fries and vegetables	15,50 €
Gebratene Rinderstreifen in Kokosnuss- Chilisauce, asiatischem Gemüse und Basmatireis Roasted cattle strips in coconut chili sauce, asian vegetable and rice	16,80 €
Rumpsteak 250g mit Buttervariationen Rotweinschalotten und gebratene Kartoffelspalten Rumpsteak 250g (8.8 oz) „butter variation“ with red wine shallot and potatoes wedges	24,50 €
Rumpsteak 250g mit bunter Pfeffersauce Kartoffelrösti und buntes Gemüse Rumpsteak 250g (8.8 oz) with pepper sauce with hash brown potatoes and vegetables	24,50 €