

Silvester 2021/2022

Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken	4,90
Maronencremesuppe mit Rote Betecrispis	5,50
Creemesuppe vom Butternusskürbis mit Kernöl	5,90

Hauptgerichte

Fränkisches Wallerfilet aus dem Gemüsesud Meerrettichsauce Kartoffeln glasiertes Wurzelgemüse	21,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Basilikumbuttersauce Wildreis Paprikagemüse	18,90
Koteletts vom spanischen Ibericoschwein mit Steinpilz – Pfifferlingrahm Hausgemachte Spätzle Blattsalat in Senf – Kräuter dressing	19,50
Geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinsauce Serviettenkloßscheiben Schwarzwurzelgemüse	19,90
Gebratenes Schweineschäufele in Dunkelbiersauce Kartoffelklöße Blaukraut	16,90
Gesottener Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce Geschmälzte Nudeln Preiselbeeren	16,50

Geschmorte Falsche Lende vom fränkischen Charolais Rind in kräftiger Rotweinsauce Hausgemachte Spätzle gebratene Champignons Blattsalat in Senf – Kräuter dressing	16,90
---	-------

Gebratene Streifen vom Hirschrücken „Diana“ Wildpfefferrahmsauce Maronenpüree Kroketten mit Preiselbeerfüllung Rosenkohl	22,50
--	-------

Barbarie Entenbrust an Honig Pfeffersauce Kartoffel – Kürbisrösti glasierte violette Karotten	19,90
--	-------

Dinkel – Spirelli nach Bologneser Art Sojahack (Soja und Erbsenprotein) mit Tomaten Paprika vegane Sahne	11,50
--	-------

Chili sin Carne Sojahack Tomaten Rote Bohnen Paprika Mais Sour Cream pikant gewürzt	12,50
--	-------

Für die kleinen Gäste...

6 Stück Chicken Nuggets Pommes Frites süß-saure Sauce	5,90
--	------

Schweinerückensteak mit Rahmsauce und Spätzle	6,50
--	------

Dessert

Dessertteller St. Silvester süße Überraschung!!	8,90
--	------

*Wir wünschen Ihnen einen
guten Rutsch in das Jahr 2022!*