



Hausgemachte Maronencremesuppe mit Croûtons	5,80
Rehbraten –aus dem heimischen Wald- mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeeren	17,20
Sternpfännchen- gebratene Schweinefilets- auf Spätzle mit Champignonsahnesauce und Cheddar überbacken	14,50
Wildschweinbraten-aus dem heimischen Wald- mit Rahmwirsing und Kartoffel-Specktaler	15,80
Gebratener Zwiebelrostbraten – vom Stadtprozeltner Färsenrind- mit gerösteten Zwiebeln und Spätzle	23,00
Ofenfrische Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	18,50
Paniertes Schnitzel vom Hirsch mit Rösti und Preiselbeersahnesauce	15,80
Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Preiselbeeren	14,00
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Leipziger Allerlei Gemüse und Kartoffel-Specktaler	16,50
Schollenfilets in - Parmesan-Eihülle - auf Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensauce, Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	16,20
Rindscurrywürste mit pikanter Currywurstsauce und Pommes Frites	8,00
Salatteller „Mediterran“ Blattsalate mit Cocktailtomaten, Thunfisch, Schafskäse, Oliven und Ei	12,00
Tagliatelle mit feinen Gemüsestreifen, fruchtiger Tomatensauce Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	9,50
Beilagensalat	3,60