

Speisekarte

Vorspeisen

Salat von gebratenen Pfifferlingen

in Balsamicodressing mit Riesengarnelen

€ 12,00

Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei

auf geröstetem Semmelknödel und kleiner Salatgarnitur

€ 10,00

Suppen

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

5,00 €

Cremsuppe von frischem Spargel

€ 6,00

Hauptgerichte

Bratwürste vom Wildschwein

auf einem rahmigen Weinsauerkraut und Butterkartoffeln

13,00 €

Scheiben vom geschmorten Ochsenbäckchen

auf einem Bett aus buntem Marktgemüse

dazu reichen wir hausgemachte Semmelknödel

18,00 €

Gesottenes Fleisch vom tauberfränkischen Weiderind

mit Frankfurter grüner Sauce und Butterkartoffeln

€ 17,00

Pfifferlingsschnitzel

Schnitzel paniert mit frischen Pfifferlingen in Burgundersauce

dazu Pommes Frites

15,00 €

Brust von der Maispoularde aus dem Rohr

auf Bandnudeln mit einem fruchtigen Tomatensugo und grünem Pesto

15,00 €

Rumpsteak vom tauberfränkischen Weiderind

serviert mit gebratenen Pfifferlingen mit Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern

dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln

€ 25,00

Zipf's Cordon-Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Pommes Frites 1.

12,50 €

Kalbsrückensteak und Riesengarnelen

auf einem frisch gerührten Pfifferling-Perlgraupe-Risotto und Gemüsechips

23,00 €

Flugentenbrust rosa gebraten

angerichtet auf bunten Sommergemüse

dazu reichen wir geschmolzene Kartoffeln

20,00 €

Frische Pfifferlinge in Rahm

mit hausgemachten Semmelknödeln

15,00 €

Aus Fluß und Meer

Filet vom Zander auf der Haut gebraten

angerichtet auf feinen Bandnudeln

mit einer leichten Safransauce und Shrimps

20,00 €

Filets von der Dorade

Kartoffel-Kräuterstampf und buntem Sommergemüse

mit weißem Tomatenschaum

19,00 €

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen

im leicht gebundenen Gemüse-Kräuter-Sud und einem bunten Salat

13,00 €

Gebackener Schafskäse

auf Tomatennudeln mit hausgemachtem grünen Pesto und einem Marktsalat

13,00 €

Bunter Sommersalat mit Kräuterhähnchen

dazu Baguette

13,00 €

Frisch gebackener Gemüsestrudel

auf Champignon-Kräuterrahm mit Gemüsewürfelchen

und einem bunten Salatteller

€ 13,00

Portion Salat vom saisonalen Markt

€ 4,00

Vesper

Rindfleischsalat in Balsamicodressing

mit frischen Zwiebeln, Sonnenblumenkerne und Kürbiskernöl

dazu knusprige Bratkartoffeln 1

10,50 €

Fränkische Schweinskopfsülze mit Musik

dazu Frankfurter grüne Soße und Bratkartoffeln

12,00 €

Käsevariation mit frischem Landbrot und Feigensenf

€ 9,00

Dessert

Variationen von der Schokolade

mit Mousse au chocolate und Schokoladeneis

8,80 €

Allerlei aus der süßen Küche

lassen sie sich einfach überraschen

8,80 €

Preise incl. Bedienung und 19% MwSt

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00 € weniger vom Preis,

ein Zusatzgedeck berechnen wir mit 2,00 €.

1.) Nitritpökelsalz 2.) Antioxydationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff-BetaCarotin

Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.

Deshalb gibt Ihnen unsere Küche gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.