

Vorspeisen

€

Lauwarmer aufgeschnittener Ochsenschwanz
mit Petersilienwurzelpüree

14,50

Wallersülze

mit Linsensalat und Roter Beete

13,50

Gratinierter Ziegenkäse

mit eingelegtem Gemüse und Basilikumpesto

10,50

"Blaue Zipfel" aus dem Blausud (2 Stück)

mit geriebenem Meerrettich und Bauernbrot

7,50

Suppen

Leberknödelsuppe

6,-

Fränkische Silvanersuppe mit Brotkrusteln

6,-

Spinatsuppe mit Eierstich

6,-

Salate

€

Gebratene Rinderfiletscheiben an Blattsalaten

16,50

Gebratenes Fischfilet an Blattsalaten

15,50

Fischgerichte

Aus unserem Bassin:

Bachsaibling aus dem Blausud

22,-

Bachsaibling nach Müllerinart

21,-

Forelle aus dem Blausud

20,-

Forelle nach Müllerinart

19,-

Karpfen aus dem Blausud

19,-

Karpfen nach Müllerinart

18,-

Waller aus dem Blausud für 2 Personen

p. P. 33,-

mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Salat

* * *

Gebratenes Saiblingsfilet

22,50

mit Spinatnudeln und Salat

Hauptgerichte

€

Rumpsteak unter der Senfkruste mit Rotwein-Schalottensoße, Schnippelbohnen und Bratkartoffeln	26,50
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Bratkartoffeln und Salat	20,-
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße ⁶ , Wirsinggemüse, Nudeln und Preiselbeeren	19,50
Ein Paar fränkische Bratwürste mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	12,50
"Blaue Zipfel" aus dem Blausud (4 Stück) mit geriebenem Meerrettich und Bauernbrot	12,-

Vegetarisches

Maisgrießschnitte mit Käse überbacken, Rahmspinat und Salat	15,-
--	------

⁶= geschwefelt

Desserts

€

Handgemachtes Walnusseis mit Johannisbeercrème und Fruchtsalat	9,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit weißer Schokoladenmousse und Mandarinen sorbet	10,50
Drei Kugeln Eis vom Bauernhof Götz mit Sahne	7,50
Kleines Gedeck Tasse Espresso mit süßer Kleinigkeit	5,70
Fränkischer Rohmilchkäse vom Affineur G. Waltmann mit Bauernbrot und Butter	
Kleine Portion 80g	8,-
Große Portion 120g	12,-

Für Allergiker halten wir eine speziell gekennzeichnete Speisekarte bereit.

Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach.