

## Weihnachtskarte

### Vorspeisen

Feldsalat in Himbeerdressing  
mit Speckkrusteln und Baguette 8,80

### Suppen

Fränkische Festtagssuppe <sup>aw,c,o</sup> 4,50

Steinpilzrahmsüppchen mit frischen Kräutern <sup>5,aw,g,o</sup> 4,80

### Vegetarische Gerichte

Fränkische Silvanerrahmnudeln <sup>5,aw,g</sup> 12,80  
mit Champignons und Trauben, dazu Salat

### Fischgerichte

Triolog von Forelle-, Saibling- und Zanderfilet <sup>aw,d,g</sup> 19,80  
in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln und Feldsalat

Fränkisches Wallerfilet aus dem Wurzelsud <sup>5,7,d,g</sup> 22,80  
mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich  
und brauner Butter

Sommerterrasse

Für Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte.  
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 19% MwSt.

## **Hauptgerichte**

**Entenbrustbraten auf Thymiansoße** <sup>3,5,aw</sup> 18,80  
Wirsinggemüse und Kartoffelklöße

**Vom Rhöner Hirschkalb** <sup>3,5,aw,c,g</sup> 17,80  
**Braten in Rotwein-Wacholdersoße**  
Apfelblaukraut und Kartoffelklößen

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** <sup>5,aw,g</sup> 19,80  
Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Salat

**Lammkeulenbraten in Kräuter-Knoblauch-Soße** <sup>aw,g</sup> 17,80  
Kartoffelkroketten und Salat

**Fränkischer Sauerbraten** <sup>3,5,aw</sup> 15,80  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelklößen

## **Nachspeise**

**Spekulatiusmousse** <sup>aw,c,h,i</sup> 5,80  
auf warmen Orangen- und Apfelspalten

### Allergene:

- |     |                     |    |            |
|-----|---------------------|----|------------|
| aw) | glutenhaltig Weizen | c) | Eier       |
| d)  | Fische              | g) | Milch      |
| h)  | Mandeln             | i) | Haselnüsse |
| p)  | Senf                | o) | Sellerie   |

### Zusatzstoffe:

- |    |                          |    |                         |
|----|--------------------------|----|-------------------------|
| 3) | mit Antioxidationsmittel | 2) | mit Konservierungsstoff |
| 5) | geschwefelt / Sulfite    |    |                         |