



Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt!

J. Ringelnatz

Aperol Spritz – wahlweise Sekt oder Weißwein mit Aperol und einem Spritzer Mineralwasser

Euro 5,50

„Hauscocktail“ – von geeisten Himbeeren, Pfirsichlikör, mit trockenem Sekt aufgegossen

Euro 5,70

Erfrischung der bayrischen Art!

„Paulaner Mini“ Hefeweizen

0,1 l

Euro 1,00

Aus dem Hause Shark Creek

Fränkisches Kellerbier

0,1l

Euro 1,60

0,3l

Euro 4,20

Unser hausgebrautes Bier jede Gelegenheit!

Ein erfrischendes, fränkisches Kellerbier

Mit 5,2 % Alkohol und zwei verschiedenen Hopfen gebraut – Hercules und Mandarina Bavaria – kommt unser fränkisches Kellerbier recht unkompliziert daher. Lassen Sie sich verführen!



Vorspeisen & Suppen

*Gemischter Salat
mit hausgemachten Rohkostsalaten, Radieschen,
gerösteten Kernen und Frenchdressing*

mixed salad with radish, roasted seeds and french-dressing

Euro 5,50

*Gebackener Kalbskopf
auf grünem Kräutersalat
und Tandoorimayonnaise*

*Baked veal head on green herb salad
and tandoorimayonnaise*

Euro 13,00

*Tafelspitzconsommé
mit Leberknödel, Flädle und Gemüse*

beef broth with liver dumplings, pancake stripes and vegetables

Euro 5,00

*Schaumsüppchen
von gelben Rüben und Zitronengras*

Cream soup of yellow turnips and lemongrass

Euro 6,00

Frisches aus unserer Fischküche

*Filet vom Skrei – Winterkabeljau -
auf Rote-Bete-Risotto und Meerrettich*

*Filet of cod fish on beetroot risotto and horseradish
Euro 21,50*

Vegetarisch

*Buntes Gemüsecurry
- leicht scharf -
mit Reismudeln*

*Mixed vegetable curry - slightly spicy - with rice noodles
Euro 14,00*

Leicht & frisch

*Salatplatte "Spessartstuben"
von verschiedenen frischen Salaten der Saison
mit gebratenen Putenbruststreifen
und gerösteten Kernen*

*Salad "Spessartstuben" with slices of turkey breast and roasted seeds
Euro 11,50*

Vom Federvieh

*Maispouardenbrust
an glacierten Karotten, schwarzem Rettich
und Kartoffelschaum*

chicken breast on glazed carrots, black radish and potato foam

Euro 17,80

Allerlei vom Fleisch

*Wiener Schnitzel,
goldgelb in der Pfanne gebraten,
mit Pommes Frites, Salat und Preiselbeeren*

Escalope of veal with French fries, salad and cranberries

Euro 17,50

*Kalbszunge
mit Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree
und Dill-Senf-Sauce*

*Calf's tongue with vegetables and
and mashed potatoes*

Euro 18,50

*Rumpsteak vom Weiderind
wahlweise mit Röstkartoffeln oder Pommes Frites
mit Pfeffer-Cognacsauce oder Kräuterbutter
und gemischtem Salat*

*Rumpsteak
with roasted potatoes or French fries,
peppersauce or optional with herbal butter and mixed salad*

Euro 22,00

Unsere Empfehlung für den kleinen Hunger

"Strammer Max"

*geröstetes Sauerteigbrot mit rohem oder gekochten Schinken
und Spiegeleiern*

roasted bread with raw or cooked ham and fried eggs

Euro 9,50

Gebackener Knusperfladen

mit Sauerrahm, Camembert, Cranberries, Nüssen und Feigensenf

Baked tarte with sour cream, camembert, cranberries, nuts and fig mustard

Euro 10,50

Crispy Chicken Burger

*knusprig panierte Hähnchenbrust
mit Bacon, eingelegtem Rettich,
Ingwerzwiebeln, BBQ Sauce
und Pommes Frites*

*Crispy Chicken Burger with Bacon,
pickled Radish and BBQ sauce with French Fries*

Euro 13,00

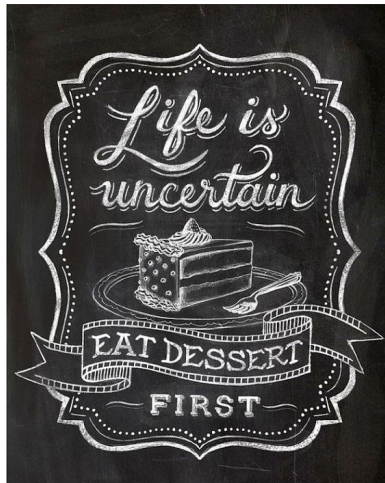
Unsere hausgemachte Bratwurst: Bitte wählen Sie:

Kalbsbratwurst

*wahlweise mit Sauerkraut oder Gemüse der Saison
und Röstkartoffeln oder Kartoffelpüree*

*homemade fried sausages
with sauerkraut or vegetables and roast or mashed potatoes*

Euro 12,80



„Wer nicht genießt,
wird ungenießbar!“

Crème brûlée mit Mangoragout

cream brulee with mango ragout
Euro 8,50

Kugel Vanilleeis
weißer Schokoladenschaum
und Karamellsauce auf Espresso

Vanilla ice cream, white chocolate foam
and caramel sauce on espresso
Euro 6,00