

VORSPEISE & SUPPE	€
MARONENCREMESUPPE mit Speckcrunch	7,5
KALBSCONSOMMÉ mit hausgemachten Maultaschen	9,5
FRÄNKISCHE STULLE mit karamellisiertem Ziegenkäse und Babyspinat	14,5
Gebeiztes FLANKSTEAK mit eingelegtem Gemüse, Wildkräutern und Senfkaviar	16,5
HAUPTGERICHTE	
ROTE BETE GNOCCHI mit Feta und Pinienkernen	17,5
CARBONARA von Salsiccia (Biohof May, Junkershausen) mit hausgemachter Pasta	19,5
FRÄNKISCHE BRATWURST Biohof May, Junkershausen mit Weinsauerkraut und Kartoffelstampf	20,5
Gebratener SAIBLING aus dem Spessart mit Zitronen-Pinienbutter und hausgemachter Pasta	24,5
Gebratene KIKOK HÄHNCHENBRUST mit gebratenen Pilzen, Mini Mais und cremiger Polenta	24,5
Gesottener KALBSTAFELSPITZ mit Bouillongemüse, Meerrettich und Preiselbeeren	28,5
Rosa gebratenes FILET VOM RIND an Pfeffersöße mit Selleriepüree, Babykarotten und Pommes Dauphine	36,0
Rosa RÜCKEN VOM HIRSCH mit gebratenen Rosenkohlblättern und Mandelspätzle	42,0

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter. Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.

Bistroküche

17:00 - 22:00 Uhr

DESSERT

€

MANDARINENTARTE

9,5

CRÈME BRÛLÉE

10,0

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter. Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.

Bistroküche

17:00 - 22:00 Uhr

WINTERMENÜ

Maronencremesuppe
mit Speckcrunch

Gesottener Kalbstafelspitz
Bouillongemüse, Meerrettich und Preiselbeeren

Mandarinentarte

35,0 €

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter. Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.

Bistroküche

17:00 - 22:00 Uhr