



APERITIF EMPFEHLUNG

Prickelndes zum Anstoßen

Rose brut nature

Cava / Alta Alella / Spanien

0,1l / 7,20€

oder

erfrischend alkoholfrei

Hausgemachter Holunderblütensirup
gespritzt auf Eis & mit Kräutern

0,2l / 3,90€

VORSPEISE

Beilagen Salat

5,90€

Kleiner Salat mit Rinderfiletspitzen

14,90€

Spanferkelsülze

mit Salat & Kartoffel-Speckdressing

12,00€

Tatar vom Saibling

mit Buntem Blattsalat

15,90€



SUPPE

Hummersamtsuppe
mit Buttercroutons

10,00€

Rehessenz
mit frischen Kräutern

7,90€

HAUPTGANG

Bandnudeln
mit Kalamata Oliven, getrockneten Tomaten & Rucola

15,90€

Medium gebratenes Rumpsteak
mit Beilagen Salat, Pfeffersoße & Kartoffelgratin

32,00€

Hirschbraten
mit Spätzle & buntem Gemüse

25,90€

Ein paar Fränkische Bratwürste
mit Kartoffelpüree & Sauerkraut

17,90€



Saibling

mit Bandnudeln, Kalamata Oliven & getrockneten Tomaten 24,90€

Rosa gebratenes Schweinefilet

mit Kartoffelpüree & Salat 19,90€

KAFFELSTEIN MENÜ

Hummersamtsuppe

mit Buttercroutons

Rosa gebratenes Schweinefilet

mit Kartoffelpüree & Salat 35,90€

Variation von der Erdbeere

Mousse, Sorbet & frische Erdbeeren

WEIN DES MONATS

2023 **Loureiro** / Vasco Croft / Vinho Verde / Portugal

knackige Säure, seidige Textur, anregend & aromatisch - super trinkig!

0,1 / 4,90€



DESSERT

Variation von der Erdbeere
Mousse, Sorbet & frische Erdbeeren 12,00€

Zitronentarte
mit weißem Schokoladenmousse 10,00€

Auf Vorbestellung

Dry-Aged Tomahawk Steak
mit Speckbohnen, Ofengemüse, Beilagen Salat & Kartoffelgratin
38,90€ pro Person

- ab mindestens 5 Personen
- Vorbestellung 1 Tag im Voraus

Aufgrund des Mehraufwands fällt für Umbestellungen ein Aufpreis von €1,50 an.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.