



APERITIF EMPFEHLUNG

Prickelndes zum Anstoßen

Le Grand Petit brut

Weingut Schloss Sommerhausen / Franken

0,1l / 7,50€

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€

Lachstatar

mit buntem Blattsalat

15,90€



SUPPE

Curry-Karfiolsuppe
mit Lauchöl

6,90€

Rehessenz
mit frischen Kräutern

7,90€

HAUPTGANG

Fregola Sarda
mit Pesto, Kalamata Oliven, getrockneten Tomaten & Rucola

17,90€

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak
mit Beilagen Salat & Kartoffelgratin

32,90€

Hirschbraten
mit Spätzle & buntem Gemüse

25,90€

Ein paar Fränkische Bratwürste
mit Kartoffelpüree & Sauerkraut

17,90€



Filet vom Lachs
mit Fregola Sarda, Pesto, Rucola & Kalamata Oliven 24,90€

Rosa gebratenes Schweinefilet
mit Kartoffelpüree & Salat 19,90€

KAFFELSTEIN MENÜ

Curry-Karfiolsuppe
mit Lauchöl

Rosa gebratenes Schweinefilet
mit Kartoffelpüree & Salat 32,90€

Variation von der Erdbeere
Mousse, Sorbet & frische Erdbeeren

Wein des Monats 0,1 – gekühlt serviert!

2023 **Nero Rosso** / Seckinger / Pfalz 5,90€
Cuvee aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Merlot, Syrah



DESSERT

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

Piña Colada
Ragout & Sorbet von der Ananas & Rum-Kokosnussschaum 8,00€

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.