

Vorspeisen / Starters

Fränkisches Bratwursttatar *a/b/d/e/f/j/l/2/3/8/12* **14,50€**
 Ei | Dijon-Senf | Wildkräuter-Salat | Kresse | Bauernbrot
Franconian bratwurst tatar / egg / Dijon mustard / wild herb salad / cress / bread

Kalbsrücken *a/d/e/f/2/9/16* **16,00€**
 Cranberry-Creme | eingelegter Kürbis | Kürbiskerne | Frühlingslauch | Rucola | Baguette
Saddle of veal / cranberry cream / pickled pumpkin / pumpkin seeds / spring onions / rocket salad / French bread

Mozzarella *a/b/d/e/f/j/k/3/9/16* **15,50€**
 Cherrytomaten | Portwein-Schalotten | Olivenöl | hausgemachte Balsamico-Glace | Baguette
Mozzarella / cherry tomatoes / port wine shallots / olive oil / homemade balsamic vinegar glaze / French bread

Feldsalat *a/d/g/ f/ j/9/16* **14,50€**
 Cherrytomaten | Croutons | Speck | eingelegte Birne | Walnüsse | Baguette
Lamb's Lettuce / cherry tomatoes / croutons / bacon / pickled pear / walnut / French bread

Wählen Sie dazu:

Additional choices:

Schwarzgeräucherter Schlegel *2/3/8* **7,50€**
Black smoked ham

Streifen vom gegrillten Hähnchenbrustfilet *a* **8,50€**
Grilled chicken breast strips

Gebackener Blauschimmelkäse in Kürbiskernpanade *a/b/d/e/f/k* **8,00€**
Deep-fried blue cheese in pumpkin breading

zusätzliches Brot / Baguette *d* **1,50€**
additional bread / French bread

Gebeizter Lachs mit asiatischen Gewürzen *a/c/d/e/f/j/9/16* **15,50€**
 Koriander | Chili | Limetten | Rote-Beete-Creme | Zwiebel-Zimt-Konfitüre | Kumquat | Baguette
Marinated salmon with Asian spices / coriander / chillies / lime / beetroot-cream / onion-cinnamon-confit / cumquat / French bread

Zusatzstoffe / additives:

1-mit Konservierungsstoff / preservative, 2-mit Farbstoff / colouring, 3-mit Antioxidationsmittel / antioxidant, 4-mit Süßungsmittel Saccharin / sweetening saccharin, 5-mit Süßungsmittel Cyclamat / sweetening cyclamate, 6-mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / sweetening aspartame, contains phenylalanin source, 7-mit Süßungsmittel Acesulfam / sweetening acesulfame, 8-mit Phosphat / phosphate, 9-geschwefelt / sulfurized, 10-chininhaltig / contains quinine, 11-koffeinhaltig / caffeinated, 12-mit Geschmacksverstärker / flavor enhancer, 13-geschwärzt / blackened, 14-gewachst / waxed, 15-gentechnisch verändert / genetically changed, 16-Sulfat / sulfate, 17-Säuerungsmittel/acidifier

Allergene / allergens:

a-Laktose / lactose, b-Ei / egg, c-Fisch / fish, d-Gluten / gluten, e-Nüsse / nuts, f-Sellerie / celery, g-Zimt / cinnamon, h-Krebstiere/ crustaceans, i-Lupine/ lupine, j-Senf/ mustard, k-Sesam/ sesame, l-Soja/ soy, m-Weichtiere/ molluscs

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer / *all prices in Euro and include VAT*

Suppen / Soups

- Consomme von der Ente** *a/b/d/f/j/1/9/16* **11,00€**
Enten-Grießnockerl | Gemüse-Brunoise | Kräuter
Duck consomme / duck semola dumplings / vegetable brunoise / herbs
- Pastinaken-Kokos-Cremesuppe** *d/e/f/j/k/1/9/16* **10,00€**
Croutons | Gin-Sahne | Kresse
Creamed parsnip-coconut soup / croutons / whipped gin cream / cress

Hauptspeisen / Main Courses

- Rinderroulade** *a/b/d/e/f/i/j/9/16* **28,00€**
Speck | Gewürzgurke | Senf | fränkischer Kartoffelkloß | Rahm-Wirsing
Beef roulade / bacon / pickled cucumber / mustard / Franconian potato dumpling / creamed savoy cabbage
- Reh-Ragout** *a/d/f/j/2/9/16* **30,00€**
Cranberry Jus | Creme Fraiche | böhmische Knödel | Apfelrotkohl
Venison ragout / cranberry jus / Creme Fraiche / Bohemian dumplings / apple red cabbage
- Canard au Vin** *a/d/f/j/1/9/16* **31,00€**
Entenkeule | Süßkartoffel-Gnocchi | eingelegte Birne | Beilagensalat
Duck club / sweet potato gnocchi / pickled pear / side salad
- Forsthaus Cordon Bleu vom Schwein** *a/b/d/e/f/j/k* **26,00€**
Schwarzgeräucherter Schlegel | Raclette Käse | Zitrone | Pommes Frites | Gurkensalat
Pork Cordon Bleu / black smoked ham / raclette cheese / lemon / French fries / cucumber side salad
- Nürnberger Wildfleisch-Frikadellen** *a/b/d/e/f/j/9/16* **24,00€**
Landbier-Heu-Jus | Kartoffel-Gurkensalat | Bierkraut | gebackene Zwiebeln
Nuremberg venison meatball / beer-hay jus / potato-cucumber salad / beer cabbage / deep-fried onion

Zusatzstoffe / additives:

1-mit Konservierungstoff / preservative, 2-mit Farbstoff / colouring, 3-mit Antioxidationsmittel / antioxidant, 4-mit Süßungsmittel Saccharin / sweetening saccharin, 5-mit Süßungsmittel Cyclamat / sweetening cyclamate, 6-mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / sweetening aspartame, contains phenylalanin source, 7-mit Süßungsmittel Acesulfam / sweetening acesulfame, 8-mit Phosphat / phosphate, 9-geschwefelt / sulfurized, 10-chininhaltig / contains quinine, 11-koffeinhaltig / caffeinated, 12-mit Geschmacksverstärker / flavor enhancer, 13-geschwärzt / blackened, 14-gewachst / waxed, 15-gentechnisch verändert / genetically changed, 16-Sulfat / sulfate, 17-Säuerungsmittel/acidifier

Allergene / allergens:

a-Laktose / lactose, b-Ei / egg, c-Fisch / fish, d-Gluten / gluten, e-Nüsse / nuts, f-Sellerie / celery, g-Zimt / cinnamon, h-Krebstiere/ crustaceans, i-Lupine/ lupine, j-Senf/ mustard, k-Sesam/ sesame, l-Soja/ soy, m-Weichtiere/ molluscs

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer / all prices in Euro and include VAT

Hauptgang Fisch / Main Courses Fish

Mecklenburger Welsfilet *a/b/c/d/6/9/16* **28,00€**

Weißwein-Dill-Soße | Butter-Kartoffeln | glacierte Karotten
Wels catfish / white wine-dill sauce / buttered potato / glazed carrots

Zander *a/c/d/f/9/16* **28,00€**

Noilly Prat-Risotto | Kürbis | Rote Beete-Schaum
Pike perch / Noilly Prat risotto / pumpkin / beetroot foam

Hauptgänge vegetarisch / Main Courses Vegetarian

Strozzapreti *a/d/e/f/9/16* **18,50€**

Käsesoße | Cherrytomate | Babyspinat | Grana Padano
Cheese sauce / cherry tomato / baby spinach / Grana Padano

Handgemachte Gemüselasagne *a/b/d/e/f/9/16* **21,00€** VEGAN

Winterliches Gemüse | Cherrytomaten-Ragout | Orangen-Konfitüre
Handmade vegetable lasagna / cherry tomato ragout / orange confit

Handgemachter Vollkorn-Serviettenknödel *a/b/d/f/j/9/16* **19,50€**

Kürbis-Soße | gebratener Kürbis | Rote Beete | Rucola
Handmade whole bread dumpling / pumpkin sauce / fried pumpkin / beetroot / rocket salad

Gransola Duett *a/b/d/f/g/l/9/16* **18,00€**

Erbse-Minze | Limone-Basilikum-Füllung | Butter-Marillen-Soße | geschmorter Wirsing |
roter Pfeffer | Haselnuss-Brösel
Pear mint / lime-basil stuffing / butter-apricot sauce / braised savoy cabbage / red pepper / hazelnut crumble

Zusatzstoffe / additives:

1-mit Konservierungsstoff / preservative, 2-mit Farbstoff / colouring, 3-mit Antioxidationsmittel / antioxidant, 4-mit Süßungsmittel Saccharin / sweetening saccharin, 5-mit Süßungsmittel Cyclamat / sweetening cyclamate, 6-mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / sweetening aspartame, contains phenylalanin source, 7-mit Süßungsmittel Acesulfam / sweetening acesulfame, 8-mit Phosphat / phosphate, 9-geschwefelt / sulfurized, 10-chininhaltig / contains quinine, 11-koffeinhaltig / caffeinated, 12-mit Geschmacksverstärker / flavor enhancer, 13-geschwärzt / blackened, 14-gewachst / waxed, 15-gentechnisch verändert / genetically changed, 16-Sulfat / sulfate, 17-Säuerungsmittel/acidifier

Allergene / allergens:

a-Laktose / lactose, b-Ei / egg, c-Fisch / fish, d-Gluten / gluten, e-Nüsse / nuts, f-Sellerie / celery, g-Zimt / cinnamon, h-Krebstiere/ crustaceans, i-Lupine/ lupine, j-Senf/ mustard, k-Sesam/ sesame, l-Soja/ soy, m-Weichtiere/ molluscs

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer / *all prices in Euro and include VAT*

Steak

Norland Färsen Rinderfilet - Das feinste Stück ^a 200gr. / 39,00€
Tenderloin of beef – the best piece

Norland Färsen Entrecote - Das Saftige mit dem Fettauge ^a 300 gr. / 39,00€
Entrecote – the juicy one with the greasy eye

Unser Rindfleisch stammt von 18 – 42 Monate alten, artgerecht und langsam aufgezogenen Färsen aus Schleswig-Holstein. Die Tiere wurden ausschließlich mit Gras gefüttert. 2023 wurde das Fleisch mit der World Steak Challenge Goldmedaille ausgezeichnet.

Our beef comes from 18 – 42 month-old heifers from Schleswig-Holstein, which are reared slowly and in a species-appropriate manner. The animals were fed exclusively on grass. In 2023, the meat was awarded the World Steak Challenge gold medal.

Zu jedem Steak wird Kräuterbutter gereicht.

Each steak comes with herb butter.

Beilagen / Sides:

Pommes Frites / French fries 5,50€

Grillgemüse / grilled vegetables 6,00€

Bunter Beilagensalat / mixed side salad 6,00€

Dessert

Lebkuchen-Strudel ^{a/b/d/e/g/9/16} 12,00€

Zitronen-Vanille-Sauce | Zimt-Eis | Pflaumen-Kompott | Minz-Chip
Gingerbread strudel | lemon-vanilla sauce | cinnamon ice | plum compote | mint chip

Orangen-Mandarinen-Parfait ^{a/b/d/e/g/9/16} 13,00€

Rumfrüchte | Aprikosen-Amaretto-Crumble
Orange-tangerine parfait | rum fruit | apricot-amaretto crumble

Bei Änderung der Beilagen berechnen wir 1,50€ pro Gericht.

Changes to side dishes are charged with 1,50€ per dish.

Zusatzstoffe / additives:

1-mit Konservierungsstoff / preservative, 2-mit Farbstoff / colouring, 3-mit Antioxidationsmittel / antioxidant, 4-mit Süßungsmittel Saccharin / sweetening saccharin, 5-mit Süßungsmittel Cyclamat / sweetening cyclamate, 6-mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / sweetening aspartame, contains phenylalanin source, 7-mit Süßungsmittel Acesulfam / sweetening acesulfame, 8-mit Phosphat / phosphate, 9-geschwefelt / sulfurized, 10-chininhaltig / contains quinine, 11-koffeinhaltig / caffeinated, 12-mit Geschmacksverstärker / flavor enhancer, 13-geschwärzt / blackened, 14-gewachst / waxed, 15-gentechnisch verändert / genetically changed, 16-Sulfat / sulfate, 17-Säuerungsmittel/acidifier

Allergene / allergens:

a-Laktose / lactose, b-Ei / egg, c-Fisch / fish, d-Gluten / gluten, e-Nüsse / nuts, f-Sellerie / celery, g-Zimt / cinnamon, h-Krebstiere/ crustaceans, i-Lupine/ lupine, j-Senf/ mustard, k-Sesam/ sesame, l-Soja/ soy, m-Weichtiere/ molluscs

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer / all prices in Euro and include VAT