



R E S T A U R A N T

Mittagskarte/Lunch Menu

12.00 - 14.00 Uhr

Vorspeisen/starters

Bunte Bete | karamellisierte „Picandou“ Ziegenfrischkäse |
Granatapfel-Vinaigrette | geröstete Kürbiskerne
Mixed beets | caramelized “Picandou” fresh goat’s cheese | pomegranate vinaigrette
| toasted pumpkin seeds

14,90 €

Feldsalat | süß-sauer eingelegter Butternut Kürbis | Ricotta-Creme |
Balsamico | Schwarzbrot-Croutons |
optional mit geräucherter Entenbrust
Lamb’s lettuce | sweet-and-sour pickled butternut squash | ricotta cream | balsamic vinegar |
rye bread croutons | optional smoked duck breast

Ohne Ente / Without duck: **15,50 €**

Mit Ente / With duck: **17,50 €**

Suppe / soup

Suppe vom Hokkaido-Kürbis | Apfel | Ingwer | Kernöl | karamellisierte Mandeln | Croutons
Hokkaido pumpkin soup | apple | ginger | pumpkin seed oil | caramelized almonds | croutons

10,50 €

Hauptgang / main course

Pasta „Autunnale“ | Gemüse-Sugo | Knoblauch | Garnele | Kräuteröl
Pasta “Autunnale” | vegetable sugo | garlic | prawn | herb oil

Klein/small **19,50 €** / Groß /large **24,50 €**

Gegrillter Weiß- und Rotkohl | Perlgraupen | rote Bete Jus | Zitrus-Panko
Grilled white and red cabbage | pearl barley | beetroot jus | citrus panko

22,90 €

Schnitzel Wiener Art | Kartoffel-Feldsalat | Kürbiskern-Öl | Zitrone | Preiselbeeren
Viennese-style pork schnitzel | potato and lamb’s lettuce salad | pumpkin seed oil | lemon | lingonberries

27,50 €

Mittagskarte/Lunch Menu

Hauptgang / main course

Fränkischer Sauerbraten | Blaukraut | Preiselbeeren | Serviettenknödel | Schmorsauce
Franconian marinated pot roast | red cabbage | lingonberries | sliced bread dumplings | braising sauce

26,90 €

Steaks vom Lavasteingrill

Alle Steaks mit Café de Paris Kräuterbutter

All cuts served with Café de Paris herb butter

Entrecôte 300 g / ribeye 300g

oder

Rinderfilet 200 g / beef fillet 200g

40,50 €

Beilagen:

Pommes / french fries

Süßkartoffel-Pommes / sweet potatoe fries

Beilagen-Salat / side salad

je / each **6,00 €**

Dips & Saucen

Paprika-Tomaten-Creme / pepper and tomato cream

Cognac-Pfeffer-Rahm / cognac pepper cream sauce

je / each **3,50 €**

Dessert

Zwetschgen-Tiramisu | Tonkabohnen-Meringue | Mokka

Plum tiramisu | tonka bean meringue | mocha

13,00 €

Eis-, Sorbet- & Kuchenauswahl - fragen Sie gerne bei unserem Service-Team nach