

## *Schmecke den Sommer*

*Sommer - Vorspeisenteller  
Flusskrebs - Melonencocktail,  
Gebeizter Lachs mit Honig - Senfsauce,  
Rehschinken und eingelegte Steinpilze  
Süßsaure Schwammerlsuppe mit kleinen Klößchen  
€ 12,80*

*Carpaccio vom Weiderind  
mit Parmesan, gebratenen Steinpilzen  
und Olivennöl  
€ 11,80*

*Papayacarpaccio  
mit gebratenen Jakobsmuscheln, Limettendressing  
€ 13,80*

*Frische Steinpilze  
in Petersilienrahm  
auf Parpadelle  
und Salatteller  
€ 13,80*

*Spanferkel Haxe  
in Dunkelbiersauce dazu  
Brezenknödel und Bayrischkraut  
€ 14,80*

## Vorspeisen

Salatteller  
mit Speck und Croutons  
€ 6,50

Carpaccio vom Weiderind  
mit Parmesan, Pinienkernen und Balsamico  
€ 11,00

Blaue Zipfel im Weingemüsesud  
oder fränkische Rostbratwürstchen  
auf Sauerkraut mit Bauernbrot  
€ 5,90

## Suppen

Süßsaure Schwammerlsuppe  
mit kleinen Klößchen  
€ 4,80

Fränkische Festtagssuppe  
Tafelspitzbouillion mit Grießklößchen, Leberklößchen  
Pfannkuchenstreifen und Suppengemüse  
€ 4,00

Tomatensüppchen  
mit Basilikumpesto  
und gebackenen Mozzarella  
€ 5,00

## *Aus Fluss und Meer*

*Edelfischvariation  
mit Steinpilzrisotto  
Sauce von Roter Paprika  
gebackener Rucola  
Zwischengericht € 17,50  
Hauptgericht 21,80*

*Saiblingsfilet aus Lichtenberger Gewässer  
im Wurzelsud gegart  
oder in Mandelbutter gebraten  
zerl. Butter, Sahnemeerrettich  
Kartoffeln und Salatteller*

*Zwischengericht € 13,50  
Hauptgericht € 17,00*

# Vom Land und Wald

Unser Harmonie - Teller diese Woche

Schweine Medaillons  
frische Steinpilze in Petersilienrahm  
auf Parpadelle und Salatteller  
€ 16,50

Rehbraten aus heimischer Jagd  
in Wacholderrahmsauce, frische Pilze  
Apfelblaukraut, rohe Klöße und Preiselbeeren  
€ 15,80

Butterzarte Kalbsleber  
mit Balsamicozwiebeln  
und Apfel-Kartoffelstampf  
€ 16,80

Zartrosa gebratene Barberieentenbrust  
in Brombeer-Portweinsauce  
kleine Kartoffelrösti  
€ 17,50

Rinderfilet vom US- Beef  
mit in Olivenöl gebratenen Steinpilzen  
Rotweinsauce, Gemüse  
und gratinierte Kartoffeln  
€ 26,80

Vegetarische Gerichte bereiten wir Ihnen  
gerne individuell zu, sprechen Sie mit unserem Personal  
Alle Gerichte sind als Kinderportion sowie für den kleineren Hunger möglich

## *Unser Harmonie – Menü*

*Vorspeisenteller*

\*\*\*

*Tomatensuppe mit gebackenem Mozzarella*

\*\*\*

*Hausgemachtes Sorbet mit Secco*

\*\*\*

*Filetsteak vom US-Beef  
mit in Olivenöl gebratenen Steinpilzen*

*Rotweinsauce, Gemüse  
und gratinierte Kartoffeln*

*oder*

\*\*\*

*Edelfischvariation  
mit Steinpilzrisotto  
Sauce von Roter Paprika  
gebackener Rucola*

\*\*\*

*Vanille-Creme-Brulee  
mit karamellisierten Pfirsich und Himbeersorbet*

*oder*

*Käsedessert mit Früchten*

*Menü € 46,80*

## *Fränkisches Menü*

*Marinierte Blattsalate  
mit gebratenem Speck und Croutons*

\*\*\*

*Rehbraten aus heimischer Jagd  
in Wacholderrahmsauce, frische Pilze  
Apfelblaukraut, rohe Klöße und Preiselbeeren*

\*\*\*

*Blaubeerküchle mit Vanilleeis*

\*\*\*

*Menü € 25,80*

## *Desserts*

*Vanille - Creme-Brulee  
mit karamellisierten Pfirsich  
dazu  
hausgemachtes Himbeer-Sorbet  
€ 7,80*

*Blaubeerküchle  
mit Vanilleeis  
€ 6,80*

*Sommerlicher Sorbetteller  
€ 7,00*

*Unser kleines Dessert  
hausgemachtes Sorbet mit Secco  
€ 5,80*

*Unser Käsedessert  
Verschiedene Kuh und Ziegenkäse  
mit Feigensenf und Früchten  
Chiabatta  
€ 8,50*

*2005er Steppenwolf Beerenauslese „Cuvee Special“  
Ein Cuvee mit Finesse und Elegance, bestehend zu gleichen Teilen aus Welschriesling  
und Chardonnay, der im Barrique ausgebaut wurde.  
Exotischen Aromen von Grapefruit und Lychee  
zeichnen diesen „ Steppenwolf“ aus.  
Ein herrlicher Begleiter zu Leberterrinen,  
Käse oder Desserts  
Weingut Kracher Österreich Kamptal 0,1l € 6,50*

*Selection   
AlexandervonEssen*