



Empfehlungen

Aperitif Empfehlung „Sarti Spritz“

Italienischer Sarti mit Sekt, Soda, Eis, Orange und Minze 0,25 ltr. 6,50 Euro

Wein Empfehlung „weiß“ von E. Maria Gerhardt, Rheinhessen

2022 Sauvignon Blanc, Osthofener Pilgerpfad, trocken ausgebaut 0,2 ltr. 6,50 Euro

Schnaps danach Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte Marille im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

Vorspeise

Knoblauchsländer Feldsalat mit Balsamico Dressing
Avocado, lauwarmen Speckwürfeln, Croutons, gekochte Eierecken 7,80 Euro

Variation

Rehterrine mit Nüssen und Pilzen, Orangen-Cranberrie-Konfit
aus eigener Metzgerei geräucherter Hirsch Schinken und grobe Salami
fränkischer Feldsalat mit Senf-Honig-Balsamico Dressing 11,90 Euro

Suppe

Cremesuppe vom Baidersdorfer Meerrettich mit Würfeln von der geräucherten Forelle
Sauerrahmschaum und Lein Öl 5,80 Euro

Klare Rinderkraftbrühe mit Sherry verfeinert
Eier-Kräuter-Flan, feine Gemüsewürfel, frischer Schnittlauch 5,20 Euro

Aischgründer Karpfenfilet der Woche

Aischgründer Karpfenfilet im Weißwein mit verschiedenen Kräutern pochiert
Fränkischer Sylvaner Soße
dazu gemischter Wildreis und gemischter Salatteller 18,80 Euro

vom Lachs

gebratene Lachsschnitzel in Krustentiersoße
dazu grüne Bandnudeln, geröstete Wurzelpetersilie, Rote Bete und Karotten 21,20 Euro

vom Hähnchen

Hähnchenbrust am Grill gebraten, Tomaten-Oliven-Kapern-Tapenade
Kleine Schmortomaten, pikante Tomaten-Chili-Soße
dazu Polenta Schnitte und gemischter Salatteller 16,90 Euro

vom Lamm

Lammhüfte zartrosa gebraten, dunkle Senf-Rosmarin-Soße
dazu geschwenkte Kartoffel Gnocchi und Prinzessbohnen mit Speck 21,50 Euro

das Beste vom Hüttendorfer Jungrind

Filet und Roastbeef vom Hüttendorfer Jungrind medium gebraten
pikante Whisky-Pflaumen-Barbecue Soße, Bärlauch Butter
dazu Süßkartoffel Püree und gemischter Salatteller 29,50 Euro

vom Kalb

Wiener Kalbschnitzel aus der Oberschale geschnitten
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salatteller 18,90 Euro

Dessertteller

Spekulatius Panna Cotta im Glas mit Mandel Crumbles
Pflaumen im lauwarmen Glühwein-Gewürz-Fond mit Vanillecreme
selbstgemachtes Schokoladen-Lebkuchen-Creme-Eis 8,80 Euro

