

Fisch aus heimischen Gewässern



Vorspeisen

- Starters and entremets -

*Geräucherter Aal und Forellenfilet
aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle,
angerichtet an Salatbukett mit
Meerrettichcreme, Toast und Butter*
- Smoked Eel and trout from Bad Staffelstein
with salad, horseradish, toast and butter -

€ 10,00

*Carpaccio vom heimischen Bachsaibling und Zander,
mariniert mit Ingwer und Basilikumöl,
Feldsalat und ofenfrisches Baguette*
- Carpaccio from local brook trout and pike-perch,
marinated with ginger and basiloil,
served with lamb's lettuce salad and fresh baguette -

€ 12,00

*Garnelen in pikantem Knoblauchöl gebraten, Zwiebellauch
und Tomatenwürfel, dazu reichen wir Baguette³*
- Shrimps, fried in spicy garlic oil with green leek,
dices of tomatoes and fresh baguette -

€ 13,00

Suppen

- soups -

Zucchini cremesuppe mit Räucherlachsstreifen
- Creamy soup of zucchini with stripes of smoked salmon -

€ 4,00

Forellen cremesuppe mit Shrimps und Kressesahne
- Creamy soup of trout
with shrimps and watercress-

€ 4,50





Salate

- salad plates -

Kleiner oder großer Salat vom Buffet mit Dressing Ihrer Wahl ^{1,4}
- Small or large salad plate from the buffet with dressing of your choice -

€ 4,00 / € 7,80

Großer bunter Salatteller mit einem Sesam-Joghurdressing
und lauwarmem Lachszipfchen

- Large Salad with a dressing made of sesame and yogurt,
served with a lukewarm plait of salmon -

€ 12,00

Fischgerichte

- fish dishes -

Welsfilet in Silvanersud pochiert mit leichter Senfsauce,
Gemüseauswahl und Petersilienkartoffeln

- Sheat-fish, poached in Silvaner with a mustard-sauce,
a bed of vegetables and parsley potatoes -

€ 14,00

Karpfenfilet im Brezelmantel ausgebacken mit Silvanersauce,
Speckrahmwirsing und Bratkartoffeln ³

- Carp filets, coated with pretzels on a Silvaner sauce
served with creamy bacon-savoy and fried potatoes -

€ 14,00

Gebratene Bachforelle fangfrisch aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle,
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven,
Kräuterkartoffeln und Salat vom Buffet ³

- Fried local trout stuffed with dried tomatoes and olives,
served with herbal potatoes and a small salad from the bar -

€ 15,00

Flussbarsch mit Rosmarin im italienischen Landschinken gebraten,
Ratatouille und Duftreis ¹

- Perch, fried with rosemary, coated with Italian ham
and we served it with ratatouille and jasmine rice -

€ 17,50

Pasta

- pasta dishes -

Hausgemachte Bandnudeln in leichter Knoblauchsahnesauce,
verfeinert mit gebratenen

Würfeln von der Lachsforelle und Krevetten ³

- Homemade Noodles in a creamy soup of garlic, refined with dices of salmon trout and shrimps -

€ 12,00





Suppen und Vorspeisen

- soups and starters -

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
- Beef bouillon with small stripes of pancakes -

€ 4,00

*Hausgemachte Sülze vom fränkischen Hausschwein
an Meerrettich-Vinaigrette mit Salatbukett,
dazu reichen wir Bauernbrot ¹*

- Jellied pork belly with horseradish-vinaigrette and a small salad,
served with brown bread -

€ 9,00

*Winterliche Blattsalate mit einem Preiselbeer-Kräuterdressing,
geröstete Pinienkerne und Streifen vom Rinderfilet ¹²³*

- Winter salads with a cranberry-herb-saladdressing,
roastet pinenuts and stripes of filet of beef-

€ 13,00

Fleischgerichte

- meat dishes -

*Staffelsteiner Kaiserfleisch in Kümmeljus mit hausgemachtem
lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat ³*

- „Staffelsteiner Kaiserfleisch“
(smoked and salted cut of pork) with cumin-sauce
and lukewarm salad of cucumber and potatoes-

€ 13,50

*Putensteak im Cornflakesmantel auf fruchtiger Currysauce mit
gebratene Bananenscheiben und Basmatireis*

- Fillet of turkey, coated with cornflakes,
on a fruity currysauce with baked bananaslices and basmati rice -

€ 14,50

*Schweinelendchen mit Calvadossauce auf sautierten Austernpilzen,
dazu Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln*

- Tournedos in a calvadossauce with sautéed oyster mushrooms,
almondbrokkoli and duchesse potatoes -

€ 16,50

*Kalbsrouladenscheiben vom Grill, mit rohem Schinken und Käse gefüllt,
auf Rahmsauce, dazu Fingermöhrrchen und Bratkartoffeln ¹*

- Grilled slices of veal roulade stuffed with raw ham and cheese
on a creamy sauce, with carrots and sauté potatoes -

€ 18,00

Vegetarisch

- vegetarian dish -

*Blumenkohl-Käsemedaillon auf Tomatensauce
mit sautierten Rosenkohlblättern und Kartoffelschnee ³*

- Cauliflower-cheesemedallions on tomatoesauce
with sautéed leaves of brussels sprouts and mashed potatoes -

€ 9,00





Dessert & Eis

- desserts & sundaes -

Mascaronerosetten auf Orangenscheiben
mariniert mit Grand Marnier,
abgerundet mit Himbeersauce
- With Grand Marnier marinated slices of oranges
with mascarpone, refined with raspberry sauce-

€ 6,50

Schokoladenkrusteln mit karamellisierter Ananas
- Chocolate crusties with caramelized pineapple -

€ 7,50

Unsere Klassiker

- the „basics“ -

Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis ^{3/4/5/6} € 4,50

- Iced coffee with a ball of vanilla ice cream -

Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis ^{3/4/5/6} € 4,50

- Iced chocolate with a ball of vanilla ice cream -

Kugel Lagnese Eis ^{3/4/5/6} € 1,50

- Ball of "lagnese" ice cream -

Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wahl ^{3/4/5/6} € 4,00

- Three ice cream balls your choice -

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne ^{3/4/5/6} € 4,90

- Three ice cream balls your choice with whipped cream -

...und zum Verfeinern Ihrer Eisbecher

- our sundae toppings -

**Schokoladensauce, Caramelsauce,
Erdbeersauce oder Eierlikör** je Topping € 1,00

- Chocolate-, caramel-, strawberry- or
egg-liqueur topping -

per topping

**Banane, Fruchtsalat oder
heiße Himbeeren (je ca. 150 g)** je Topping € 2,00

- Banana, fruit salad or
heated rasperrys - (app. 150 g per topping)

per topping

