

## Auszug unseres Dinner-Menü für Sie

Unsere zusätzliche Empfehlung vorweg:  
Pata Negra Schinken (Iberischer Schinken) für € 10,50

### Vom Buffet:

Tafelwasser still/spritzig  
-table water still/sparking-  
Große Salatauswahl & Tagessuppe  
-selection of salad & daily soup-



### Am Tisch serviert:

Knuspriges Schweineschäufelra in Dunkelbiersauce,  
dazu Sauerkraut und Kartoffelkloß  
-pork shoulder, fried in the oven, with beer sauce, sauerkraut and potato dumplings-  
oder

Gänsebraten, im Restaurant tranchiert, in Beifußjus  
mit Rahmwirsing und Kartoffelkloß <sup>L</sup>  
-roasted goose, carved at the restaurant, in mugwort jus  
with creamy savoy cabbage and potato dumpling-

oder

Filet vom Mainwaller im Wurzelsud gegart,  
mit leichter Dill-Senfsauce  
an Gemüsestreifen und Bandnudeln <sup>S</sup>  
-filet of catfish, poached in root juice, with vegetable stripes,  
tagliatelle and dill mustard sauce-

oder

Mediterranes Grillgemüse mit Sojapolenta  
<sup>F,S,G,L, vegan</sup>  
-grilled Mediterranean vegetables and black olives with soymilk polenta-



### Zusätzlich auf Wunsch serviert vom Käsewagen:

Dreierlei exklusiver, veredelter Käse ihrer Wahl  
vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen <sup>S,G</sup> für € 9,50  
-exclusive refined cheese-

### Zusätzlich auf Wunsch serviert vom Flambierwagen:

Crêpe Suzette mit Vanilleeis und Schlagsahne <sup>S</sup> für € 8,50  
-Crêpe Suzette-

*Dinner-Menü inkl. Tafelwasser zu € 46,00 pro Person*

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-001