Suppen HEISS & HERZHAFT

Rinderkraftbrühe,
mit Leberknödel – 6 €

Saisonale Cremesuppe,
unser Service berät Sie gerne – 7,50 €

Low Carb LEICHT & LECKER

Großer „Rosenbusch"-Salatteller,[1,2]
Verschiedene Salate mit Medaillons vom Schwein, Käse, Kochschinken, Ei, gerösteten Kernen und Brot – 17 €

Brotzeit FRÄNKISCH GUT

Winzerplatte,[1,2]
mit Pressack, Blutwurst, würzigem Schnittkäse, Kochkäse, Zwiebeln, reichhaltig garniert, dazu reichen wir Butter und Brot – 14 €

Schweizer Wurstsalat,[1,2]
fein geschnittener bayerischer Leberkäse und Emmentaler, mit Gewürzgurken und Zwiebeln verfeinert, dazu Butter und Brot – 10 €

Strammer Max,[1-2]
ein Butter-Brot belegt mit Emmentaler, gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern, an Salatgarnitur – 11 €

Gebackener Camembert,[1]
milder Camembert in einer Semmelbrösel-Panade gebacken, dazu Preiselbeeren, Butter und Brot – 9 €

Erklärungen zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite

Fleischlos GLÜCKLICH

Veganes Kichererbsen-Curry,
in Kokosmilch, mit gerösteten Erdnüssen und Limette,
als Beilage Basmatireis, dazu Salat vom Buffet – 17 €

Wirsingroulade,
mit einer würzigen Grünkern-Paprika-Mandel-Füllung, an Paprikasoße,
dazu Basmatireis und Salat vom Buffet – 17 €

Beluga-Linsen-Ragout,
vegetarisches Ragout mit Linsen, Möhren und Sellerie, pikant gewürzt,
dazu Polenta-Parmesan[2]-Taler und Salat vom Buffet – 17 €

Kohlroulade,
mit Quinoa, Feta[2], Lauch, Tomaten und Kürbis gefüllt, an herzhafter Dunkelbierjus,
als Beilage Selleriepüree, dazu Salat vom Buffet – 17 €

Ofenfrisch AUF DEN TISCH

Flammkuchen „Elsässer Art“,
mit Rahm, Speck(Nitritpökelsalz), Zwiebeln – 12 €

Flammkuchen „Griechischer Art“,
mit Rahm, Feta[2], Oliven[6] und Peperoni[2] – 12 €

Kurzgebratenes QUALITÄTSFLEISCH

Medaillons von der Schweinelende,
an Rahmchampignons, Spätzle und Salat vom Buffet – 23 €

Mageres Schweinerückensteak,
mit Pesto und Hollandaise-Soße überbacken, mit Berner Rösti und Salatbuffet – 21 €

Erklärungen zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite

Rumpsteak VOM ANGUS-RIND

Medium gebraten, (ca. 220 gr.), dazu Salat vom Buffet,
in folgenden Varianten mit:

- Kräuterbutter, angebratenen Speckstreifen(Nitritpökelsalz), und Pommes – 32 €
- Cognac-Jus, grünem Pfeffer und Berner Röstis – 32 €
- Röstzwiebeln, Jus und Pommes – 35 €

Aus dem Spessart WILDES WILD

Rehbraten,
in Spätburgunder geschmort, dazu Kartoffelknödel und Salat vom Buffet – 28 €

Hirschbraten,
in kräftiger Wildsoße, dazu bayerische Brezelserviettenknödel
und Salat vom Buffet – 25 €

Spezialitäten TRADITIONELL & FRÄNKISCH

Schweinebraten,
in Weißbiersoße, mit böhmischen Serviettenknödeln und Salat vom Buffet – 20 €

Rinderroulade,
traditionell gefüllt mit Gurken, Schalotten, Speck(Nitritpökelsalz), in kräftiger Jus,
dazu reichen wir Brezelserviettenknödeln, Salat vom Buffet – 25 €

Burgunderbraten,
vom Rind, in vollmundiger Rotweinsoße, als Beilage Kartoffelknödel und Salatbuffet – 24 €

Fränkisches Schäufele (längere Zubereitungszeit),
in Dunkelbiersoße, mit Knödeln und Salat vom Buffet – 24 €

Geschmorte Ochsenbäckchen,
in Thymian-Schokoladensoße, an Selleriecremepüree und
Wirsinggemüse, mit Salatbuffet – 27 €

Erklärungen zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite