

Speisekarte für die Weihnachtszeit

vom 1. Dezember 2023 bis 7. Januar 2024

Kleine Appetitanreger

Kürbisvariation

Feldsalat, Schmand, Pumpernickel

9,90

auf Wunsch mit:

Ziegenkäse

+ 5,00

Hausgebeizter Lachs

Rote-Bete-Kartoffelpuffer, Schmand, Frisée, Orangen-Senf-Kaviar

15,90

Geräucherte Entenbrust

Feldsalat, gepickelter Kürbis, grüner Apfel, Haselnuss

16,90

Marktfrischer Blattsalat der Saison

7,90

Aus der Suppenküche

Juliuspital Silvanerrahmsuppe, Zimtroutons

7,90

Petersilienwurzelcremesuppe, frittierte Wurzel, Petersilienöl

7,90

Consommé vom Spessart Hirsch, kleines Gemüse, Maronenklößchen

10,50

Fränkische Leberknödelsuppe, Schwimmerli

7,90

Bouillon vom Kalbstafelspitz, Kräuterpfannkuchen

7,90

Vegane und vegetarische Gerichte

Curry vom Hokkaidokürbis aus Greußenheim  **

Kokosmilch, Kartoffel, Babyspinat und Kürbiskerne

19,90

Trüffelnudeln  **

Bandnudeln mit Trüffelschaum, frisch gehobelter Trüffel, Minilauchzwiebeln, Parmesan

24,90

Trüffelpommes  **

Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise, frisch gehobelter Trüffel, Parmesan

18,90

Alle Preise dieser Speise- und Getränkekarte sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

** Kleine Portion möglich (€ 1,50 günstiger)

Küchenöffnungszeiten durchgehend warme Küche

von 11:00 Uhr bis 21:15 Uhr;

kleine Gerichte  bis 22.00 Uhr

Unser Weihnachtsmenü

Petersilienwurzelcremesuppe

frittierter Wurzel, Petersilienöl

*

Ofenfrische Gansbrust

Jus, Rahmwirsing, Quitte und Kartoffel-Kräuterroulade

*

Weihnachtliche Crème Brûlée

39,90

Zartes Gulasch vom Spessart Wild **

Spätzle, Haselnuss, Preiselbeeren

27,90

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken

Zitronenscheibe, Sardellenring, Kapernapfel, Preiselbeeren, Bratkartoffeln

28,90

Rehrücken

Portweinjus, Spitzkohl, Ingwer, Kartoffel-Schnittlauchpüree

34,90

Sauerbraten vom Spessart Wildschwein **

Blaukraut, Kartoffelkloß

24,90

Hausgemachter Gänserollbraten

gefüllt mit Cranberries und Pistazie, Blaukraut, gebackener Kloß

26,90

Schweinefilet

Backpflaumenjus, Wirsing, Maronenkartoffelstampf

22,90

Zweierlei vom Wild

Bratwurst und Hacksteak, Blaukraut, Kartoffelpüree

18,90

Fisch *von der Fischzucht Wagner aus Zellingen*

Filet vom Kabeljau

Orangenschaum, Kürbis-Kartoffelgemüse, Grünkohlchips

28,90

Karpfenfilet in der Pfefferkruste

Schwarzwurzelrahm, Schnittlauchkartoffeln

27,90

Auf Anfrage oder Vorbestellung

Ganze Waller

mit Salzkartoffeln, Salat, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich

100 g 5,90

Extras:

Portion Bratkartoffeln, Pommes frites, Bandnudeln, Sauerkraut, Blaukraut, Salzkartoffeln

5,00

Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich (8), Kartoffelkloß, Bratensoße, Trüffelmayonnaise

3,00

Stück Butter 20 g

1,50

Scheibe Brot

1,00

Portion Steinofenbaguette

3,00

Cuvert extra (Teller, Serviette, Besteck)

3,00

Zusätzlich ab 15.00 Uhr

Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“

Camembert angemacht mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein und Zwiebeln,
dazu Salzstangen, 2 Scheiben Bauernbrot

10,90

Portion Käsewürfel ⁽⁷⁾, Trauben, Nüssen, Salzgebäck

10,50


1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) Sauerkraut, Bauernbrot

14,90

Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) **

Essig-Wein Sud, Wurzelgemüse, 1 Scheibe Bauernbrot

13,90

1 Paar Wildbratwürste ^(3,4)  Blaukraut, Kartoffelpüree

17,90

Vesperplatte ^(1,2,5,8)

mit hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Wildschinken,
Wildschwein-Leberwurst, Wild- Salami, Edelpilzkäse, angemachtem Camembert,
Gewürzgurke, Tomaten, Sahnemeerrettich, Butter, Bauernbrot, Steinofenbaguette

19,90

Der süße Abschluss

Weihnachtliche Crème Brûlée

9,90

Spekulatiusparfait

pochierte Rotweibirne, Walnuss

11,90

Bratapfel-Tiramisu

Amaretto, Mandelkrokant

9,90

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen

Warme Getränke zu 100% Bio



Unsere warmen Getränke erhalten Sie auch alle entkoffeiniert

Tasse Kaffee Créma

3,50

Espresso

3,50

Espresso Macchiato

3,50

Americano

3,50

Doppelter Espresso

5,50

Doppelter Espresso Macchiato

5,50

Cappuccino

5,00

Milchkaffee /Latte Macchiato

5,00

Glas Tee mit Zitrone oder Milch

3,00

Allergenhinweis & Zusatzstoffe

Eine Auflistung der Allergene finden Sie auf einer Extrakarte.
Fragen Sie dazu bitte unser Servicepersonal.

Für alle Weine dieser Karte gilt:
Herkunft Deutschland, Region Franken.

Allergene:
enthält Sulfit

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung
(1) geschwefelt, (2) mit Süßungsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) Phosphat,
(5) mit Konservierungsstoff, (6) Koffeinhaltig, (7) mit Farbstoff,
(8) mit Antioxidationsmittel