

## Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Gemüse Julienne, Eierstich, Fleischbällchen und frischen Kräutern €5,50

Fränkische Pilzsuppe mit Sahnehaube, frischen Kräutern und gerösteten Parmesan -Crostini € 6,90

## Hauptgerichte:

Zarte Putenmedaillons auf Curry-Mango-Sauce mit Kartoffeltalern und buntem Salatpokal €18,90

Medaillons aus der Jungschweinlende auf Frischer Champignons Sauce serviert, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelbällchen € 22.90

Rumpsteak „Alte Remise“ vom Grill, mit Kräuterbutter, geröstetem Rucola, Pommes frites und knackigem Salat serviert € 28.90

Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu Pommesfrites und bunter Salat €21,90

Pfeffersteak „Pariser Art“ mit grünem Pfeffer, frischen Champignons in Cognacrahmsauce, dazu Kartoffelbällchen und bunter Salatteller € 35.90

Hirschkalbsbraten im Ofen geschmort auf Cumberland -  
Sauce, garniert mit feiner Waldpilzcreme und Moosbeeren-  
Birnglocke, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

€23,90

Nüsschen aus der Rehkeule – rosa gebraten- auf einer  
Waldbeerenrahmsauce, dazu Kartoffelplätzchen und Blattsalat in  
Balsamico-Walnusssauce

€32,90

Duett vom Zanderfilet in Butter gebraten auf Gemüsebett  
und feiner Chardonnay – Sauce serviert, dazu Petersilienkartoffeln  
und bunter Salat

€26,90

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Käse, Steinpilzen und  
Champignons gefüllt, in Sahnesauce mit frischen Kräutern garniert

€ 18.90

### Dessert:

Eis-Trio mit süßem Schlagrahm und frischen Früchten  
-bunt garniert-

€ 5.90

Rote Grütze von heimischen Waldfrüchten mit  
Vanilleeis und Sahne

€ 6.90