

Kulinarischer Frühling

vom 26. Februar bis 28. März 2010

- Genießen auf „gut deutsch“ mit Spezialitäten aus heimischen Produkten -

Vorspeisen

Kleine Biberbacher Forelle im Buchenholz geräuchert auf Radieserl in Auenkräutervinaigrette mit gesalzener Butter und lauwarmen Holzofenbrot	9,20 €
Ochschwanzsülzerl an marinierten Salatspitzen mit Tomatendressing	7,90 €

Suppen

Fränkische Meerrettichsuppe mit Gemüse- und Kalbstafelspitzwürfeln	3,90 €
Altbayerische Brotsuppe mit dunklem Bier und Schnittlauch	3,40 €

Vegetarisch

Vollkorn - Sellerie - Schnitzel auf Brennesselsauce mit kleinem Gemüse und Oma`s Brettspätzle	7,90 €
---	--------

Aus heimischen Weihern und Flüssen ...

Altmühlwaller im Gemüse-Kräutersud mit Senf und Streichholzkartoffeln	12,90 €
Vom Altmühltaler Hecht gebratenes Rückenfilet und Nockerl auf Krebschaumsoße mit Schalottenspinat dazu Presskartoffeln	13,80 €

Aus Wald, Stall und vom Felde ...

Cordon bleu und Rücken vom Spanferkel in Breznpanade an Majoran-Malzbierjus mit Knödelroulade und Speckkrautsalat	13,90 €
Stubenkücken nach meiner Art: Feines Fricassée vom Brustfilet und gebackene Keule mit Zuckerschoten-Erbsengemüse und glasierten Fingermöhrchen dazu Süsrahmbutter-Kartoffelpürree	15,80 €
Hirschfilet auf Oberpfälzer Schwoazbeersauce mit Waldpilzragout, Wirsing und Gröstl vom Semmelknödel	18,90 €

Aus der Backstube

Bienenwabe mit Joghurt-Dickmilchsorbet und Schmoizbachanem	6,40 €
Karamellierter Apfelfannkuchen mit Rahm-Vanilleeis	6,90 €
Eingeweckter Rumtopfkuchen an Hagebuttensauce mit Alpenschokolade und Rotweineis	7,90 €