

# SPEISEKARTE

- Crostini mit Hummus** 7 €  
Kichererbsen, Tahin, Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch  
VEGETARISCH
- Tagliatelle mit Fenchel und Kirschtomaten** 14 €  
Tagliatelle mit gebratenem Fenchel, Kirschtomaten, Estragon  
Parmesan, Knoblauch, Olivenöl  
VEGETARISCH
- Hausgebeizter fränkischer Saibling mit Fenchel-Apfel Salat,  
Sauerrahm und Butterpellkartoffeln** 16 €  
Fränkisches Saiblingsfilet (hausgebeizt mit Dill), Fenchel-Apfel Salat mit roten Zwiebeln, Dill,  
Sauerrahm und Pellkartoffeln mit Butter
- Tagliatelle mit Huhn, Salbei und Chili** 12,50 €  
Bandnudeln aus Hartweizengrieß mit Freiland-Hühnerbrust (Landshuter Hof), frischem Salbei,  
etwas Butter, einer kräftigen Reduktion von hausgemachtem Geflügelfond, einer Chili-und  
Knoblauchnote und frischem Parmesan
- Ofengemüse mit gratiniertem Ziegenkäse** 12,50 €  
Gemischtes frisches Gemüse aus dem Backofen mit Rosmarin, Thymian, Oregano, Fenchelsaat und  
einem Hauch Knoblauch, überbacken mit Ziegenweichkäse und Honig dazu hausgemachtes Brot  
VEGETARISCH
- Bürgermeisterstück** 18 €  
Rinderbraten aus dem Bürgermeisterstück, langsam bei niedriger Temperatur in Rotwein, Sherry und  
hausgemachtem Rinderfond geschmort, dazu Ofengemüse, in hausgemachtem Geflügelfond  
gekochte Kartoffeln und kräftige Soße  
LAKTOSEFREI
- Schokoladenfondantkuchen mit Kirschsorbet** 6,50 €  
Lauwarmer Schokoladenkuchen aus Schokolade mit 60% Kakaoanteil, Eiern, Zucker,  
Butter und sehr wenig Mehl, dazu eine Kugel hausgemachtes Kirschsorbet  
(Sorbet enthält Alkohol)
- Frisches Beerenkompott mit Vanilleeis, Basilikum und Kardamom** 6,50 €  
Frische fränkische Beeren mit Vanilleeis vom Werzinger Hof und einer  
Basilikum-Kardamom Sauce

