



Aperitif

Unser Bier des Monats: Tegernsee Hell	30 cl € 3		50cl € 5,00
Hausgemachte Limonade mit Ingwer & Minze			40 cl € 4,50
Cranberryschorle			30 cl € 3,50
Campari Soda oder Orange			20 cl € 5,50
Wasserloser Riesling-Sekt brut Raumland (6 Jahre Hefelager)			10 cl € 6,00

Vorspeisen

Frühlingssalate mit Grillgemüse & Crôstini	€ 9,50
Ravioli & Gratin vom Kahlgründer Ziegenkäse in Salbei-Feigenbutter	€ 12,80
	<i>als Hauptgericht</i> € 17,80
Hausgebeizter Gewürzlachs mit Avocado-Tomatencoulis & Honigsenfsoße	€ 13,50
Tartar vom Rinderfilet mit Wachtelspiegelei, Trüffelcrème & Kartoffelrösti	€ 15,50

Suppen

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Leberknödel & Flädle	€ 6,50
Kartoffelsüppchen mit gebackener Blutwurst & Meerrettich	€ 8,50
Hummerschaumsüppchen mit Crôustillant	€ 13,50

Vespergerichte – bis 22:30 Uhr

Roastbeef – Brot Alzenauer Bauernbrot vom Bäcker Christ mit Roastbeef, Cornichons & Sauce Remoulade	€ 14,50
Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf	€ 13,50

Fit in den Frühling

Großer Frühlingssalat in Vinaigrette mit Grillgemüse, Radieschen, Kräutern & Crôstini	€ 12,50
• Gratiniertes Ziegenkäse vom Berghof	+€ 6
• Maishähnchenbrust	+€ 8
• Rinderfiletstreifen	+€ 12
• Gegrillte Riesengarnelen an Mango-Chilichutney	+€ 12





Hauptgerichte

Spinatknödel auf Tomatensugo mit Parmesan	€ 14,50
Cordon bleu vom Hällischen Schwein saftig gefüllt mit hausgemachten Schöpfkäse und Schinken, Bratkartoffeln und Gurkensalat	€ 18,50
Wasserloser Pfännchen Medaillons vom Hällischen Landschwein mit glasiertem Gemüse, Pilzrahm, Kräuterbutter, Speck & Spätzle	€ 22,80
Tranche vom Zander auf geschmortem Pak Choi mit getrüffeltem Kartoffelpüree & Hummerschaum	€ 22,80
Ofenfrisches Rehschäufelr – unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten 11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart – mit gegrillten Pilzen, Frühlingsgemüse, wilden Preiselbeeren und Serviettenknödel	€ 26,50
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken auf Spätzle mit Röstzwiebeln, Kalbsjus und kleinem Salat	€ 28,50

Dessert

Schwarzkümmel-Hanfaneloni mit Mousse au chocolat & Maracujaeis	€ 9,50
Große Kugel hausgemachtes Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 6,50
Orangen- Creme brûlée	€ 6,00
Warmer Schokoladenkuchen mit Zimteis	€ 8,80
Krone-Gedeck: Espresso Kugel Sanddorn-Orangensorbet 2 cl Dirkers Orangengeist	€ 12,50

Küchenzeiten täglich von 12 Uhr bis 13:30 Uhr und von 18 Uhr bis 21 Uhr.
Freitags und sonntagabends geschlossen.

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft, Spargel | Kaffee Braun Mainaschaff –
fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln | Auhof, Stockstadt – Eier
Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen – Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

**Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!
Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.**

