



## Unser Vorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Stellen Sie sich einfach ein Menü  
nach Ihren Vorstellungen zusammen

### Als winterlichen Aperitif empfehlen wir:

Glas „Fraenzi“ Frankensecco	€ 3,30
Glas „Fraenzi“ Frankensecco mit Rotweilikör	€ 3,60
Glas „Fraenzi“ Frankensecco mit Holunderlikör	€ 3,60

### Leckere Suppen:

Fränkische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen	€ 3,60
Frische Rahmsuppe von Waldpilzen mit Sahnehaube	€ 3,60
Feine Silvanersuppe mit Zimtcroustons	€ 3,60

### Vorspeisen und kleine Schmankerl

Wildschweinterrine an mariniertem Feldsalat und Baquette	€ 6,80
Spanischer Serranoschinken an Feldsalat und Baquette	€ 6,90
Feiner Graved Lachs an Dill-Senfsauce mit Salatbouquet und Reibekuchen	€ 7,40

### Aus Fluss und Meer

Zanderroulade mit Rauchlachsfüllung auf Dillsauce, Butterreis und Blattsalat	€ 15,50
Frisches Lachsfilet gratiniert mit Gemüse-Kräuterkruste an Petersilienkartoffeln und Blattsalat	€ 13,90
Wallerfilet auf Gemüsestreifen in Rieslingsauce, dazu Butternudeln und Blattsalat	€ 15,90

## Aus Topf und Pfanne:

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Mozzarella auf Frankenweinsauce und Rosmarienkartoffeln	€ 12,80
1/2 Bauernente weihnachtlich gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl	€ 15,80
1/4 Bauernente weihnachtlich gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl	€ 12,50
Knusprig gebratene Gänsekeule an Bratapfel, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	€ 13,90
Rehbraten aus dem Steigerwald in Waldpilzsauce mit Mandelbrokkoli und Röstinchen	€ 15,90
Rumpsteak vom argent. Angusrind mit Zwiebel-Senfkruste, Rotweinsauce, Speckbohnen und Kartoffelecken	€ 18,90
Schweinemedallions an Butterpilzen, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	€ 15,80
Rinder-, Schweine- und Kalbsmedallions auf frischen Champignons, Kartoffelpuffer und winterliche Salate	€ 15,90
Kalbssteak mit Pilzragout und Kräuterbrie gratiniert, dazu Röstinchen und Feldsalat	€ 15,90
Geschnetzeltetes vom Lamm mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	€ 12,50
Gemüsetagiatelle mit gehobelten Parmesan und Blattsalat	€ 9,80

## ...und etwas Süßes zum Dessert

Winterlicher Dessertteller - eine Auswahl leckerer Nachspeisen	€ 6,90
Hausgemachtes Lebkuchenparfait an Glühweinpflaumen und Sahne	€ 5,80
Marzipanmousse an beschwipsten Waldbeeren und Sahne	€ 5,80
Silvanercreme vom Marktbreiter Sonnenberg mit Früchten	€ 5,60
Zimteis an Glühweinpflaumen und Sahne	€ 5,20

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

