

Suppen / Soups

Bouillon vom **Tafelspitz** mit Leberknödel
Beef stock with liver dumpling or ravioli stuffed with pumpkin
4,50

Vorspeisen / Starters

Tomate-Mozzarella mit Bärlauchpesto
"Caprese" tomato-mozzarella cheese with wild garlic pesto
10,50

Carpaccio vom **Rind**
Beef carpaccio
8,50

Rote Bete Carpaccio
mit
gebratenen Jakobsmuscheln
Beetroots-carpaccio with grilled scallops
13,50

Salate / Salads

Großer Salat mit gebratenen **Puten**bruststreifen
Mixed salad with roasted turkey
12,50

Großer Salat mit gebratenen **Filet**streifen
Mixed salad with fried beef loin
13,50

Blattsalate mit gebratenem **Scampi** & Knoblauchgarnelen
Mixed salad with grilled prawns and garlic shrimps
13,50

Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette
Soups & Salads are served with French Bred

Fisch / Fish

Dorade vom Grill mit Kräutern gefüllt dazu Rucolasalat und Baguette
Grilled gilthead stuffed with herbs, served with rocket salad & baguette
16,50

Vegetarisch / Vegetarian

Geschmortes Ofengemüse mit **3-erlei** Käse überbacken dazu Baguette
Roasted mixed vegetables gratinated with three kind of cheese
11,50

Tortellini mit Ricottafüllung in Butter mit Pfifferlingen geschwenkt, dazu
Salat
Tortellini filled with chanterelles served with buttered chanterelles and mixed salad
13,50

Kurzgebratenes / Pan-fried dishes

Paniertes KALBSchnitzel aus der Pfanne
mit

Pommes & Salat oder mit Kartoffelsalat & Gurkensalat

Crumbed Escalope of veal with french-fries & mixed salad or with potato & cucumber salad

18,50

Rumpsteak Haushofmeister Art
mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Salat

Rumpsteak "Hofbräu" with herb butter, french-fries & salad

22,50

Filetsteak vom Grill

mit Salatbukett, Kräuterbutter und Baguette

Beef loin with herb butter, salad & French bred

23,50

Deftiges / Typical franconian dishes

Tafelspitz aus dem Wurzelsud
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kloß

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling & cranberries

13,50

Bamberger Rauchbierhaxe auf Sauerkraut mit Kloß

Grilled pork- knuckle wit sauerkraut & potato dumpling

11,50

Hackfleischküchla vom Kalb mit guter Sauce

Kartoffelsalat & Salat

Veal meat cakes with potato salad & mixed salad

13,50

« Coq au vin »

Hahn in Weißwein mit Wurzelgemüse geschmort, dazu Baguette

Coq au vin

11,50

Desserts & Käse/ Sweet courses & cheese

Panna cotta mit Birneneis 6,50

Panna cotta with pear ice cream

Hausgemachter Schokoladenkuchen nach Art des Maitre Renard 6,50

mit weißem Schokoladeneis

French chocolate cake topped white chocolate ice cream

Französische Käseauswahl Verschiedene Hart- und Weichkäse

French Cheese-variation from Le Febre / Paris

10,50

dazu ein Glas 0,1 l Edelsüßen 2008er Julius Echter Berg, Riesling

Auslese - WG Hans Wirsching

0,1l Franconian sweet wine

3,80