

# Speisenauswahl

## Suppen und Vorspeisen:

- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Leberknödel und Grießnocke **5,50 €**
- Apfel-Meerrettichsuppe mit Buttercroutons **5,90 €**
- Karotten-Ingwercremesuppe mit Jakobsmuschel in Nuss-Kruste **7,50 €**
- Bärlauch-Cremesuppe mit Schwarzbrotcroutons, gerösteten Kürbiskerne **5,90 €**
- **(Ab Mitte April, je nach Marktlage)** Spargelschaumsuppe mit Spargelstückchen **4,90 €**
- Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten dazu Sprossen und gerösteten Sonnenblumenkernen **7,50 €**
- Fränkischer Feldsalat an geröstetem Speck und Buttercroutons an Kartoffeldressing **7,90 €**
- Bunte Blattsalate an gegrilltem Gemüse, Tomate-Mozzarella und Parmaschinken dazu Hausdressing **9,80 €**
- Gewürzlachsatar an Gurkencoulis und bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing **11,90 €**
- **(Ab Mitte April, je nach Marktlage)** Fein mariniertes Spargelsalat mit Rucolasalat und luftgetrocknetem Schinken **10,20 €**

## Fleischgerichte:

- Ofenfrisches Schäufile auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelkloß und Sauerkraut **12,80 €**
- „Unser Klassiker“ ½ Knusprige Ente auf Beifußsoße mit Blaukraut und Kartoffelkloß **15,90 €**
- Rehbraten a la „Schwarzer Adler“ in Bratenjus an Preiselbeer-Blaukraut und gebratenen Semmeltaler **18,90 €**
- „Unser Klassiker“ ½ Knusprige Ente auf Beifußsoße mit Blaukraut und Kartoffelkloß **15,90 €**
- Schweinemedailon gebraten unter einer Kräuterkruste auf Barolojus mit Kartoffelrösti und sautiertem Gemüse **17,90 €**
- Rinderfilet mild gegart unter einer Kräuterkruste auf Portweinjus an sautiertem Gemüse und Kartoffelkräpfen **24,90 €**

- **(Ab Mitte April, je nach Marktlage)** Portion warmer Spargel mit Salzkartoffeln dazu zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise **11,50 €**
- **(Ab Mitte April, je nach Marktlage)** Portion warmer Spargel mit Salzkartoffeln dazu zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise mit 3 fränkischen Bratwürsten oder gekochtem Schinken **17,90 €**

## Fischgerichte:

- Zanderfilet kross gebraten auf Bouillabaissesoße mit Spinatgemüse und Kartoffelcreme **19,20 €**
- Lachsfilet gebraten unter einer Senfkruste auf Safranschaumsoße mit sautiertem Gemüse und Duftreis **17,90 €**

## Vegetarisch:

- Laugen-Käseknödel auf Pilzrahmsoße mit Beilagensalat **12,90 €**
- Gnoccis an sautiertem Süßkartoffel-Nuss-Gemüse in einer leichten Rahmsoße **12,50 €**

## Dessert:

- Mousse au Chocolat und Panna Cotta auf Fruchtsoße und Rhabarberkompott **7,50 €**
- Apfelküchle in Zimt und Zucker gewälzt mit Vanilleeis **5,50 €**
- Lauwarmer Schokoladensoufflé auf Früchteragout mit Erdbeersorbet **7,90 €**
- Dessertteller a la „Schwarzer Adler“ **9,50 €**
- Gemischter Eisbecher **5,50 €**