



Empfehlungen aus der Küche

vom 29. Januar bis 19. Februar 2026

Aperitif Empfehlung „43-Kirsch-Spritz“ (Su)

Likör 43, Kirschsaff Prosecco, Soda, Eis, Minze 0,25 ltr. 6,90 Euro

Wein Empfehlung „weiß“ Weingut Schwab Thüngersheim, Franken (Qualitätswein, Su)

2022 Riesling Trocken, Aroma von Pfirsich, Aprikose und Minze 0,2 ltr. 5,90 Euro

Wein Empfehlung „rot“ Venetien-Italien

2023 Merlot Weingut Reguta, trocken ausgebaut, würzig und kräftig 0,2 ltr. 6,80 Euro

Schnaps danach

Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** oder Alte **Birne** oder Alte **Himbeere** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

Vorspeise (Wz, M, Ei, Su, F)

fränkischer Feldsalat mit klassischem Senf-Kräuter-Dressing
mit lauwarmem Speck, Croutons und Eierecken 8,90 Euro

„Vitello-Zucchini-Kürbis-Tonnato “
dünne Scheiben von der rosa Kalbs-Semerrolle und von Zucchini
mit Kürbis-Thunfisch-Kapern-Sardellen-Creme auf Rucola und kleinen Schmortomaten 11,50 Euro

Suppe (Su, M, Sel, Wz, Ei, F)

Cremesuppe von Erbsen und Minze
mit gebackenen Süßkartoffel Würfeln, Sauerrahmschaum und Zitronen-Öl 6,90 Euro

Aischgründer Karpfenfilet der Woche (Su, F, M, Ei, Wz, Wa, Ka)

Schnitzel vom Karpfenfilet in der Cornflakes Knusperpanade gebraten, Remouladensoße
dazu lauwarmes Kartoffel-Rote-Bete-Salat und gemischter Salatteller 22,90 Euro

Fischempfehlung (Su, F, M, Ei, Wz, Sel)

Pochiertes Filet vom Rotbarsch in kräftiger Senfrahmsauce
dazu Kartoffel-Kürbis-Püree und glacierte Steckrüben-Karotten-Gemüse 19,90 Euro

von der Hähnchenbrust (Wz, Sen, Sel, Su, M)

Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Ananas und Schmelzkäse überbacken, pikante Erdnuss-Soße
dazu cremiges Kokos-Risotto und gemischter Salatteller 21,50 Euro

vom Schwein (Ei, M, Wz, Sel, Su)

geschmorte Schweinebäckchen in kräftiger Dunkelbeer-Kümmelsoße
dazu Kartoffelkloß und cremiger Wirsing 17,90 Euro

Schweinekotelett am Knochen in der Panade gebraten
dazu Beilagen nach Wahl von unserer Standardkarte 13,50 Euro

Schäfers „Big Cheese-Beef Burger“ im hellen Brioche Bun (Wz, Ei, Sel, M)

240 gr. selbstgemachter Rinder Burger-Patty aus Fleisch vom Hüttendorfer Jungrind
mit gebratener Speckscheibe und Schmelzkäse überbacken, gekochte Eierscheiben
Burger Soße, Lollo Rosso, rote Zwiebeln, Salatgurke, Essiggurke
Kartoffel Wedges mit Sauerrahm Dip 18,90 Euro

Empfehlung aus unserer Dessertküche (Su, Ei, M, Ma, Ha)

Himbeere Tiramisu im Glas
Pflaumen im lauwarmen Gewürz Fond
selbstgemachtes, Schokoladen-Gewürz-Creme-Eis mit Knusper-Crunch 9,90 Euro

