

Mittagskarte

von 11:30 bis 17:30 Uhr

Suppen

Rinderkraftbrühe Leberknödel Gemüserauten ***	9.90
Schaumsüppchen von Pfifferlingen Speckchip Croûtons Petersilienöl	9.90

Salate

Rosa gebratenes Rehfilet mit Tempelhofsalat Preiselbeer Jus Brotauswahl ***	19.90
gemischter Beilagensalat	5.50

Vesper

Hausgemachter Wurstsalat Leberkäse Essiggurken Zwiebeln Radieschen Ei ***	13.90
Fränkische Bratwurst Sauerkraut Bratkartoffeln ***	13.80
Gebackener Camembert Birnenchutney Preiselbeeren Toast	14.90

Flammkuchen

Klassisch Elsässer Art Crème fraîche Speck Zwiebel Lauchzwiebel ***	12.00
Lachs Crème fraîche rote Zwiebel geräucherter Lachs Meerrettich Dill ***	13.90
Vegetarisch Crème fraîche Ziegenfrischkäse Lauchzwiebeln Oliven getrocknete Tomaten	11.00

Mittagskarte

von 11:30 bis 17:30 Uhr

Für den großen Hunger

Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Greyerzer Käse Kartoffel-Gurken-Salat Blattsalat ***	26.90
Croque-Monsieur Brioche Saftschinken Le Gruyère Kartoffelchips ***	19.00
Hausgemachte Maultaschen Kartoffel-Gurken-Salat Blattsalate Zwiebelschmelze	18.90

Süßes

Apfelküchle hausgemachtes Vanilleeis ***	9.90
Hausgemachter Apfelstrudel hausgemachtes Vanilleeis Sahne ***	8.90
Affogato Espresso hausgemachtes Vanilleeis ***	6.90
Kugel hausgemachte Eiscreme Vanille Buttermilchzitrone Schokolade ***	3.50
Kugel hausgemachtes Sorbet Erdbeere Kirsche Sauerampfer	3.50

Für unsere kleine Gäste

Kinderschnitzel „Wiener Art“ Hauspommes ***	8.90
Spätzle Soße	6.90

Menü

von 11:30 bis 14:00 und von 17:30 bis 21:30Uhr

Tomatenconsommé
Basilikum-Quarknocken

Strammer Matjes
Landschinken | Senf | Honig | Dill | Majo
gepickelte Rote Zwiebeln | Tempelhofei

Gebratene Maispouladenbrust
Arancini | zweierlei Artischocke | Salbeijus | Salzzitrone

Quarkschnitte | Waldbeeren
Schokoladencrumble | Beerencoulies | Sauerampfersorbet

3-Gang Menü ohne Matjes	44.50
3-Gang Menü ohne Tomatenconsommé	49.50
4-Gang Menü	59.90

Zum Aperitif empfehlen wir:

Hausgemachter Limone Basilikum Cocktail mit Blanc de Noir Winzersekt	8.90
Alkoholfreier SIGNATURE Spritz "STILWERK No. 1" Birne Salbei Verjus Meersalz	8.90

Speisen

von 11:30 bis 14:00Uhr und 17:30 bis 21:30Uhr

Suppe | Vorspeise

Tomatenconsommé Basilikum-Quarkknocken ***	9.90
Strammer Matjes Landschinken Senf Honig Dill Majo gepickelte Rote Zwiebeln Tempelhofei ***	19.90
Gegrillter Thunfisch Wassermelone Feta Minzpesto Gurke	23.90

Hauptgänge

Gebratene Maispouladenbrust Arancini zweierlei Artischocken Salbeijus Salzzitrone ***	32.00
Fränkischer Zwiebelrostbraten hausgemachte Schupfnudeln gemischter Salat ***	28.90
Fränkisches Bauernsteak Pilze Zwiebel Speck Tomaten Bratkartoffeln gemischter Salat ***	22.90
Fränkischer Sauerbraten Kartoffelknödel gemischter Salat ***	20.90
Spanferkelbauch „kross“ gebraten Bayrisch Kraut Semmelknödel Kümmeljus ***	24.90
Rehragout aus heimischer Jagd hausgemachte Spätzle Preiselbeeren gemischter Salat	29.90

Salat

gemischter Beilagensalat	4.90
---------------------------------	------

Es ist Zeit für Pfifferlinge

Rumpsteak rosa gebraten gebratene Pfifferlinge Tempelhofsalat Kräuterbutter Bratkartoffeln ***	38.90
Semmelknödel gebratene Pfifferlinge Kräuterrahm ***	19.90
Omelette gebratene Pfifferlinge Petersilienkartoffeln gemischter Salat ***	19.90
Hausgemachte Tagliatelle gebratene Pfifferlinge Parmesanspäne ***	19.90
Pfifferlingsrisotto Carnaroli Reis Schnittlauchöl Peccorino	24.90

Fisch

Dorade im Ganzen gebraten Pestoravioli Wurzelgemüse Tomaten-Koriander-Fond gebratene Pfifferlinge ***	36.90
Knusprig gebratener Wolfsbarsch Ofengemüse Fenchel Zucchini Artischocken Rosmarinkartoffeln Safranschaum	32.00

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel „Wiener Art“ Hauspommies ***	8.90
Spätzle Soße	6.90

Vegetarische Gerichte

Suppe | Vorspeise

Gegrillte Süßkartoffel	16.90
Tomatenchutney Rucola Avocado Burrata Alter Balsamico ***	
Tomatenconsommé	9.90
Basilikum-Quarknocken	

Hauptgänge

Couscous Bowl	23.90
Paprika Tomate Gurke Falafel Minzjoghurt ***	
Auberginen Piccata	23.90
Ligurisches Gemüse Spaghetti Tomatenjus	

Dessert

Waldbeere-Quarkschnitte	13.90
Schokoladencrumble Beerencoullies Sauerampfersorbet ***	
Pfirsich Tarte	13.90
Vanilleeis Sabayone ***	
Affogato	6.90
Espresso hausgemachtes Vanilleeis ***	
Kugel hausgemachte Eiscreme	3.50
Vanille Buttermilchzitrone Schokolade ***	
Kugel hausgemachtes Sorbet	3.50
Erdbeere Kirsche Sauerampfer	