

Vorspeisen & Suppen

*Gemischter Salat
mit hausgemachten Rohkostsalaten,
Radieschen, gerösteten Kernen
und Frenchdressing*

mixed salad with radish, roasted seeds and french-dressing

Euro 6,00

Paprika-Zitronengrassuppe

Cream soup of pepper and lemongras

Euro 7,00

Leicht & frisch

*Salatplatte "Spessartstuben"
von verschiedenen frischen Salaten der Saison
mit gebratenen Putenbruststreifen
und gerösteten Kernen*

Salad "Spessartstuben" with slices of turkey breast and roasted seeds

Euro 14,00

Vegetarisch

Gebackener Knusperfladen

... mit Sauerrahm, Camembert, Cranberries

und gerösteten Kernen

Oder

... mit Speck und Zwiebeln – leicht pikant

*Baked tarte with sour cream, camembert, cranberries, nuts **or**
with ham and onions - little bit spicy*

Euro 12,00

Allerlei vom Fleisch

*Kalbsbratwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln
oder Kartoffelpüree*

homemade fried sausages with sauerkraut and roast or mashed potatoes

Euro 14,00

*Filet vom Kabeljau
Schmorgurken, Dill und Risolékartoffeln*

*Fillet of cod
braised cucumbers, dill and risolé potatoes*

Euro 24,00

*Cordon Bleu vom Jungschwein
mit Pommes Frites und Salat*

Cordon Bleu with french fries and salad

Euro 19,50

*Rumpsteak - vom Weiderind -
mit Röstkartoffeln und gebratenen Pfifferlingen
Pfeffer-Cognacsauce oder wahlweise Kräuterbutter*

*Rumpsteak with roasted potatoe and chanterelles,
peppersauce or herbal butter*

Euro 24,00