

Vorspeisen & Suppen

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

*mixed salad with radish, roasted seeds and french-dressing
Euro 6,00*

*Suppe von der Süßkartoffel,
Ingwer und Kokosmilch*

*Cream soup of sweet potato, ginger and coconut milk
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 Fisch

*Filet vom Label Rouge Lachs,
Fenchel, Möhre und Kartoffelschaum*

Fillet of salmon label rouge, fennel, carrots and potatoe foam

Euro 24,00

Allerlei vom Fleisch

*Kalbsbratwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln
oder Kartoffelpüree*

homemade fried sausages with sauerkraut and roast or mashed potatoes

Euro 14,00

*Lammhaxe,
Paprika- Graupengemüse und Rosmarinjus*

Lamb shank, pepper and barley vegetables and rosemary jus

Euro 19,00

*Cordon Bleu vom Jungschwein
mit Pommes Frites und Salat*

Cordon Bleu with french fries and salad

Euro 19,50

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites oder wahlweise mit Röstkartoffeln
und gemischtem Salat*

*Wiener Schnitzel with french fries or optionally with roasted potatoes
and mixed salad*

Euro 20,50

*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