

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 vom Hokkaidokürbis

Cream soup of pumpkin

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 Kablejau,
Portweinzwiebeln, Kerne, Süßkartoffelpüree*

Fillet of cod, red, wine onions and mashed sweet potatoes

Euro 24,00

Allerlei vom Fleisch

*BBQ Ribs
Coleslaw und Pommes Frites*

Homemade BBQ ribs, coleslaw and french fries

Euro 14,00

*Rosa gebratene Entenbrust
Kürbis, Pilze und Zwetschgen*

Pink roast duck breast, pumpkin, mushrooms and plums

Euro 19,50

*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