

Vorspeisen & Suppen

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

mixed salad with radish, roasted seeds and french-dressing

Euro 5,50

*Tafelspitzconsommé
mit Leberknödel, Flädle und Gemüse*

beef broth with liver dumplings, pancake stripes and vegetables

Euro 5,50

Kürbiscrèmesuppe

pumpkin cream soup

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 12,50

Vegetarisch

*Pilzrisotto
mit Ofentomaten und Basilikumpesto*

mushroom risotto with oven tomatoes and basil pesto

Euro 14,00

Frisches aus unserer Fischküche

*Gebratener Arktik-Saibling
Erbspüree, Erbsen-Zuckerschotensalat*

*Roasted arctic char, mashed peas, pea and sugar peas salad
Euro 22,50*

Vom Federvieh

*Gebratene Entenbrust, Gnocchi, Kürbis,
Aprikosen und Portweinjus*

*Roast duck breast, gnocchi, pumpkin, apricots and port wine jus
Euro 18,90*

Allerlei vom Fleisch

*Wiener Schnitzel,
goldgelb in der Pfanne gebraten,
mit Pommes Frites, Salat und Preiselbeeren*

*Escalope of veal with French fries, salad and cranberries
Euro 19,50*

*Cordon Bleu vom Jungschwein
mit Pommes Frites und Salat*

*Cordon Bleu with french fries and salad
Euro 18,50*

*Rumpsteak - vom Weiderind -
mit Röstkartoffeln, Pfeffer-Cognacsauce oder wahlweise
Kräuterbutter und Salat*

*Rumpsteak with roasted potatoes, peppersauce or herbal butter and salad
Euro 23,00*