

## Vorspeisen / Appetizers

### TATAR VOM MATJES UND RÄUCHERLACHS

mit Schmand und gegrillter Riesengarnele <sup>(b,aw,i,h)</sup>  
pickled herring and smoked salmon tartar with roasted king prawns  
€ 17,90

### BUNTER SALATTELLER

Hausdressing <sup>(i,h)</sup>  
colorful salads with chef's dressing  
€ 12,90

mit gebratenen Rinderstreifen  
with beef stripes

€ 18,90

mit gebratenen Putenstreifen  
with stripes of turkey

€ 16,90

## Suppe / Soup

### FRÄNKISCHE GEEISTE GEMÜSESUPPE

Franconian iced vegetable soup <sup>(aw,b,i,h,g)</sup>  
€ 8,50

### ESSENZ VOM PERLUHN

mit hausgemachten Kräuternocken <sup>(c,b,aw)</sup>  
essence of guinea fowl with homemade small dumplings  
€ 9,90

# Heisch / Meat

## CLUBSANDWICH RESI STYLE

“Winzer Schinken” von unserem lokalen Metzger,  
dazu Spiegelei, Speck und Putenbrust <sup>(aw,b,c,g,i)</sup>  
clubsandwich „resi style“ with ham, fried egg, bacon and turkey breast  
€ 17,90

## ENTRECÔTE VOM SÜDAMERIKANISCHEN WEIDERIND

(250g Rohgewicht)  
mit Speckbohnen, Ofenkartoffel, Sour Creme  
und Kräuterbutter <sup>(b)</sup>  
South American entrecôte steak with bacon beans, baked potato,  
sour cream and herb butter  
€ 34,50

## SALTIM BOCCA VOM SCHWARZFEDERHUHN

auf Pepperonata Gemüse, mit gerösteten Drillingen <sup>(aw, i,b,g)</sup>  
black feathered chicken saltimbocca with pepperonata vegetables and small potatoes  
€ 20,50

## KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

mit „Spezial“ Rauchbiersauce, Bayerisch Kraut und Kartoffelstampf <sup>(i,g,h,aw)</sup>  
crispy belly of pork with beer sauce, Bavarian cabbage and mashed potatoes  
€ 23,00

## DREIERLEI GEGRILLTE FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE

VON UNSEREM LOKALEN HAUSMETZGER  
ZWIEBEL, KRÄUTER, KÄSE-CHILLI  
mit Sauerkraut und Kartoffelsalat, dazu original Ketschendorfer Senf  
three kinds of bratwurst (onion, herbs, chili-cheese) with Sauerkraut,  
potato salad and the original Ketschendorfer mustard  
€ 17,50



# Fisch / Fish

## FILET VOM ARKTISCHEN SAIBLING

auf pikantem Kräuterrisotto mit Parmesan Chip <sup>(aw,g,i,b)</sup>  
arctic char fillet with herbs risotto and parmesan chip  
€ 25,50

## GEGRILLTES SCHWERTFISCHFILET

auf Erbsen-Minz Püree, dazu Kartoffel Chips und Aioli <sup>(i,g,h,c)</sup>  
grilled swordfish fillet with peas-mint puree, potato chips and Aioli  
€ 26,50

## Vegetarisch / Vegetarian

### VEGETARISCHE RICCIOLE PASTA

gefüllt mit Spinat und Ricotta,  
dazu Roquefortsauce und Ratatouillegemüse <sup>(b,c,aw,i,g)</sup>  
vegetarian Ricciole pasta filled with spinach and ricotta  
with roquefort sauce and ratatouille vegetables  
€ 20,50

### FRISCHE PAPPARDELLE

mit Rahmpfifferlingen und Kräutern dazu Walnuss Crunch <sup>(b,c,aw,i,g)</sup>  
fresh pappardelle pasta with creamed chanterelle and herbs served with walnut crunch  
€ 21,50

## Dessert:

### GEBACKENER QUARKSTRUDEL

mit Vanillesauce <sup>(b,aw,c,i)</sup>  
baked Quark Strudel with vanilla sauce  
€ 8,90

### HEIDELBEERPARFAIT

mit Fruchtspiegel und karamellisierten Sonnenblumenkernen <sup>(b,c,i)</sup>  
blueberry parfait with fruit sauce and caramelized sunflower seeds  
€ 8,50