Tageskarte

Fränkische Leberknödelsuppe 5,5 €
frischen Gartenkräutern und Schwimmerli

Pfannkuchensuppe „Celestine“ 4,6 €
mit Pfannkuchenstreifen

***

Spezialität des Hauses:

½ gebratene Ente (ohne Brustknochen)
mit Kartoffelknödel und Blaukraut
24,8 €

½ gebratene Ente (ohne Brustknochen)
mit Kartoffelknödel,
dazu Spargel mit Butter
29,2 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 15,4 €
auf Sauerrahm mit Zwiebel, Gurke und Apfel, dazu Salzkartoffeln

Knuspriges Schäuferla 18,3 €
dazu Kartoffelknödel und Salat

Geiselwinder Sauerbraten 18,6 €
nach einer Rezeptur meiner Mutter Elisabeth
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Sternspieß 23 €
mit Schweinfilet, Obst, Speck und Wurst, Röstzwiebeln, Champignons
und Bratensoße, dazu Kartoffelbällchen und Salat

Schweizer Topf 21,8 €
gefüllt mit Schweinefilet, Spätzle und Gemüse,
Champignonrahmsoße und mit Käse überbacken

Wild aus dem Steigerwald

Rehbraten nach Art des Hauses 20,8 €
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

Zartes Rehgulasch „Hubertus Art“ 19,8 €
an gefüllter Williamsbirne, dazu Spätzle und Salat

***

Hausgebackener Kuchen

Rhabarberkuchen mit Streusel & Sahne 3 €