

### Was für vorneweg...

Bunter Kirschtomatensalat  
mit Rucolaöl und knusprigen Brotchips  
€ 3,40

Gemischter Herbstsalat mit gerösteten Mandeln  
und hausgemachtem HimbeerWalnussdressing  
€ 5,40

Lauwarme Parmesantarte „vegetarisch“  
mit buntem Kirschtomatensalat  
... zusätzlich mit Kartoffelecken als Hauptgang  
€ 6,90 / € 8,90

Ziegenkäse im Kürbiskrockant  
mit buntem Salat und HeidelbeerWalnussdressing  
€ 6,90

Gebratene Garnelen auf geröstetem Mittelmeergemüse  
mit Herbstsalat im Balsamicodressing und Knusperchips  
€ 12,60

Tatar vom Tropenhaus-Tilapia mit Gemüse & Salat  
€ 10,90

Carpaccio vom Weiderind  
auf Crème fraîche mit Rucolasalat und Parmesan  
€ 10,90

„Kleine Vorspeisenvariation“  
- Herbstsalat mit HimbeerWalnussdressing, Lauwarme  
Parmesantarte mit Tomatensalat, Hirschkalbsfrikadelle auf gebratenen  
Korea Pilzen & Kürbis-Ingwersuppe mit Garnele-  
€ 14,90

Suppe  
Antikhotels Klassiker: Kürbis-Ingwersuppe  
€ 3,80

### Was Vegetarisches mit Superfoods ...

Frische Pilze im Kräuterrahm  
mit Bio Chiasamen-Semmelknödeln  
€ 10,50

Risotto mit frischen Kräutern und Korea Pilzen  
€ 11,50

### *Fischgerichte aus See und Meer...*

*Gebratenes Zanderfilet im Kartoffel-Kürbiskernrösti  
auf südländischem Gemüse*

*€ 14,20*

*Gebratene Black-Tiger Garnelen im Weißwein Petersilienfond  
mit Kräuterseitlings Nudeln und kleinem Salat*

*€ 17,90*

### *Fleischgerichte von hier und da...*

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln & Salat*

*€ 10,80*

*Geschmorte Rinderbäckchen in Balsamico sauce  
mit buntem Herbstgemüse und Semmelknödeln*

*€ 14,80*

*Geschmorte Lammkeule „classie“  
mit grünen Bohnen und Thymian Röstkartoffeln*

*€ 14,50*

*Schweinerückenroulade „provençal“, mit Fetakäse gefüllt  
auf Zucchini Paprikagemüse & Rosmarinkartoffeln*

*€ 13,80*

*Gebratene Putenbrust im geschmolzenem Parmesan  
auf gerahmten Kräuterseitlingen und Chiasamen Chips*

*€ 13,40*

*Gebratene Rückenmedaillons vom fränkischen Hirschkalb  
mit gegrillten Kräuterseitlingen, Spitzkohl  
und knusprigen, gefüllten Kartoffelknödeln*

*€ 18,50*

*Rumpsteak vom südamerikanischen Rind  
mit Pfeffer Whiskeysauce, Kartoffelecken & Salat*

*€ 19,40*

### *Desserts aus unserer Pâtisserie*

*Vanille Crème Brûlée mit Himbeersorbet*

*€ 5,80*

*Schokoladensoufflée „medium“*

*mit Schokoladen Orangeneis*

*€ 6,20*

*Parfait vom Kürbiskernkrokant*

*mit eingelegten Zwetschgen*

*€ 4,40*

*Wir kaufen unsere Produkte bei ausgesuchten Händlern. In unserer Küche werden keine Zusatzstoffe verwendet. Wir wissen was in unserem Essen steckt.*