

# Vorspeise/Suppe

*starters*

**Carpaccio vom Rinderfilet** mit Spargelsalat € 14  
gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola  
*carpaccio of beef filet with pine nuts, parmesan and rucola*

**Kräuterschaumsüppchen** € 6  
*herb creme soup*

# Fisch

*fish*

**Kutterscholle "Finkenwerder Art"** € 21  
mit Speckstreifen, Heidekartoffeln  
und marktfrischem Salat  
*plaice, with ham, steamed potatoe and salad*

**Forelle „Heidjer Art“** € 21  
**als „Müllerin“ gebraten**  
dazu Heidekartoffeln und frischen Salat  
*fresh smoked trout, grilled or cooked with steamed potatoes and salad*

# Vegetarisch

*vegetarian*

**Rahm-Gnocchi Spinacci** € 15  
mit frischem Parmesan  
*gnocchi spinaci with fresh parmesan*

# Fleisch

*meat*

## **Paniertes Schweineschnitzel** € 18

mit Waldpilzen in Kräuterrahm

Bratkartoffeln und frischem Salat

*escalope of pork with wild mushrooms in creamy herb sauce,  
home fried potatoes and salad*

## **Frische Leber „Berliner Art“** € 16

mit Äpfeln und Zwiebeln

Kartoffelpüree und frischem Salat

*fresh liver of beef, mashed potatoes and fresh salad*

## **Ratskellerteller** € 19

Medallions vom Schweinefilet mit frischen Champignons,  
Sauce béarnaise, Marktgemüse und Bratkartoffeln

*medallions of pork with mushrooms, sauce béarnaise,  
vegetables and home fried potatoes*

## **Entenbraten „Celler Art“** € 24

mit Brust und Keule an schwarzer Johannisbeersöße  
dazu Apfelrotkohl und Semmelklöße

*roasted breast and leg of duck, cassissauce, red cabbage with apples  
and dumplings*

# Aus der Region

*regional*

**Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,  
und Champignons, pommes frites und Salat** € 26

*Entrecote with onions, mushrooms fries and salad*

**Heidschnuckenbraten „Nemitzer Heide“** € 24

mit frischen Champignons, gefüllter Preiselbeerbirne,  
Prinzessbohnen und Kroketten

*north german heath with fresh mushrooms, cranberries,  
green beans and potato croquettes*

**Ragout von Reh und Hirsch** € 18

mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Kroketten

*roast wild boar with dried fruit in madeira sauce, red cabbage  
and potato croquettes*

# Dessert

*dessert*

## **Crème Brûlée**

€ 6

*crème brûlée*

## **Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis**

€ 6

*red berry compot with vanilla ice cream*

## **Schokoladenparfait**

€ 7

an Baileysschaum

*chocolate parfait with baileys creme*

## Der ideale Begleiter für Ihr Dessert:

### **18 er Franken**

€ 5

Rieslaner Auslese / Goldmedaille

Juliuspital Würzburg 5 cl

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne. Wir halten für Sie eine Karte mit sämtlichen Zutaten & Inhaltsstoffen bereit. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sind in unserer Getränkekarte detailliert gelistet.