



Unsere Aperitifempfehlung:

Redman

Campari
Martini Rosso
Mineralwasser
Limette
Grenadine

€ 7,50

Vorspeisen

Roastbeefröllchen
mit Meerrettich-Kressefüllung € 13,50

Gratiniertes Ziegenkäse mit Rosmarinhonig
an Wildkräutersalat € 12,50

Suppen

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen € 6,50

Tomatensuppe mit Basilikum € 7,50

Vegetarisch

Gebratene Kräutersaitlinge
mit Currylinsen und Kartoffelstroh € 17,00

Linguini mit sonnengetrockneten
Tomaten, Oliven und Blattspinat € 18,00

Fleischgerichte

Wiener Kalbsschnitzel
mit bunten Blattsalaten
und einem Kartoffelsalat mit Speck € 23,50

Rumpsteak mit Pfeffersauce,
dazu Bohnen und Bratkartoffeln € 30,00

Hähnchenbruststreifen im Körnermantel
mit buntem Linsensalat und Wasabisauerrahm € 17,00

Fischgerichte

Lachssteak auf der Haut gebraten
mit gegrillter Paprika und Rucolarisotto € 22,50

Grünes Curry mit Seeteufel und Garnelen
dazu Zuckerschoten und Mandelreis € 21,50



Diese Gerichte sind vegan bzw. vegan erhältlich.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Hauptgänge auch als
Seniorenportion oder Kinderteller!

Gerne können Sie auch unsere Genießer-Halbpension als 4-Gang-Wahlmenü von
Sonntag-Donnerstag, als Spezialitätenbuffet am Freitag und als Candle-Light-Dinner
am Freitag auswählen. Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

Dessert

Schokoladenbrownie
mit Vanilleeis € 7,90

Eierlikörtiramisu € 8,90



Specials à la relexa!

Spargelcremesuppe
mit Tomatenwürfeln
€ 7,50

Buntes Spargelrisotto
mit Grana Padano
€ 17,00

Portion Fränkischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
dazu neue Kartoffeln
€ 20,00

wählen Sie dazu:

Schnitzel „Wiener Art“
plus € 8,00

roher oder gekochter Frankenwaldschinken
plus € 6,00

gebratenes Doradenfilet
plus € 10,00

**Obige Speisen sind nur in Kombination mit der Portion
Spargel erhältlich und nicht als einzelnes Gericht!**

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit gebratenen Egerlingen
und Kartoffelpüree
€ 21,00

Wenn Sie Fragen zum Thema „Allergene“ haben, dann wenden Sie sich
bitte jederzeit an unsere Servicemitarbeiter!



Regionalität und Nachhaltigkeit

Wir legen großen Wert auf Qualität und Frische unserer Speisen.
Deshalb wählen wir sorgfältig regionale Produkte aus und arbeiten eng
mit lokalen Lieferanten zusammen.

Durch die Unterstützung der heimischen Landwirtschaft und Produzenten tragen wir
nicht nur zur Wertschöpfung in unserer Region bei, sondern garantieren auch,
dass unsere Gerichte mit den besten Zutaten verarbeitet werden.

Wir glauben, dass die Verwendung regionaler Produkte nicht nur den
Geschmack unserer Speisen verbessert, sondern auch einen positiven
Einfluss auf unsere Umwelt hat.

**Genießen Sie die Aromen unserer Region –
frisch, saisonal und mit Liebe zubereitet!**