



NÄTSCHERS  
**SPESSARTTOR**  
SEIT 1865

### Vorspeisen

Feiner Salat mit italienischen Landschinken und gebratenen Pilzen der Jahreszeit	14.20
Scampispiß mit Knoblauch gebraten an feinem Salat	13.80



### Suppen

fränkische Leberknödelsuppe	5,00
Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Champignons	5.80
Kürbiscresmesuppe mit Kernöl	5.80



### Hauptgerichte

rosa gebratene Entenbrust an Portweinsöße Gemüse, Rösti	25.80
geschmorte Ochsenbacken in Spätburgundersöße Blaukraut, Knödel	22.80
Duo von Lachs und Zander an Zitronengrassöße Gemüse, Basmatireis	25.80
Spinatknödel mit zerlassener Nußbutter und Parmesan Blattsalate	11.50
Spessarter Rehbraten mit Preiselbeeren Blaukraut, Knödel	22.80

Spessartspieß „Räuber Hölzerlips“ an pikanter Soße Pommes, Salatteller	17.80
Schnitzel aus dem Schweinerücken – paniert oder natur mit Rahmsoße, hausgemachte Spätzle, Salatteller	14.80
Cordon bleu vom Schwein Pommes, Salatteller	17.80
Lendchenpfanne „Spessarttor“ mit Rahmchampignonssoße Gemüse, Semmelknödel	22,50
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße Krusteln, Salatteller	19,20
Rumpsteak vom Angus-Rind mit Kräuterbutter und Grilltomate Pommes, Salatteller	25.80
Rumpsteak vom Angus-Rind mit Pfefferrahmsoße Kroketten, Salatteller	25.80
großer gemischter Salatteller mit gebratenen Poulardenbruststreifen gebratenen Champignons	13.50 12.80



### Dessert

Walnußbecher	6.20
Vanilleeis mit heißen Himbeern	6.20
ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5.80
Despresso - kleines Dessert mit Espresso	5.00
Mus von brauner Schokolade an Eierlikörschaum	8,00
Nougatparfait an Espresso-Soße	8.00

**weitere Gerichte nach Saison**

