

---

**A P E R I T I F /**  
**W E I N E M P F E H L U N G**

Campari "Rosso" 7.50

Driver Delight (alk.frei) 6.50

Champagner Gobillard & Fils

0,1l 12.50 0,75l 60.00

---

2022 Riesling, Weingut Fröhlich, Escherndorf

0.2l 6.80 0.75l 21.50

2021 Silvaner SELECTION Erste Lage, Weingut Fröhlich, Escherndorf

0.2l 8.00 1.5l 42.00

2021 Acolon, Weingut Roth, Wiesenbronn

0.2l 10.50 0.75l 36.00

---

2016 Auslese Cuvée „Wiqem“, Weingut Wirsching, Iphofen

7cl 6.00



---

## VORSPEISEN

---

**KALBSBOUILLON**, Leberknödel

9.50

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE**, Orangenschaum

8.50

**CARPACCIO** vom Frühlingsgemüse,

Dattelcreme, Sprossen

11.00

Leichte Hausfrau trifft gebeizten **LACHS**,

Radieschen, Apfel, Dill, Walnüsse

13.50

**RINDER TATAR**, Avocadosalsa, Brotauswahl

VS 19.00 HG 27.00



---

## SALATE/ VEGETARISCH/ PASTA

---

### “CAESAR”

Salat, Hähnchenbrust, Croutons, Parmesan, Pochiertes Ei, Sardellen, Speck  
20.50

### Gemischter **BLATTSALAT**,

Hausdressing, Körner, Tomaten, Gurken, Karotten, Kräuter 10.50

mit Rinderfilet Tranchen 150g 25.00

Hähnchenbrust 19.50

Ziegenkäse im Körnermantel 19.50

Pasta, **MEDITERRANES GEMÜSE**, Pesto, Parmesan  
16.50

Tagliatelle, **GEBEIZTER LACHS**,  
wilder Brokkoli, Knoblauch, Chili  
22.50



---

## HAUPTGANG

---

Gefüllte **HÄHNCHENBRUST**,  
Bärlauch Pesto, grünes Risotto, wilder Brokkoli  
20.50

**GRÜNES RISOTTO**,  
Erbsen, Spargel, Sesam, Ziegenkäse  
18.50

**KNÖDEL TRIO**  
(Spinat, Semmel, Käse), Nuss Butter, Sprossen  
16.50

**FLADEN**, Tomate, Mozzarella,  
Speck & Lauch 13.00  
Mediterranes Gemüse 13.00  
Chili Salami 13.00  
Saisonale Pilze ab 16.50



---

## ROSS KLASSIKER

---

### WIENER SCHNITZEL,

Pommes Frites, Preiselbeeren, Gurkensalat  
27.50

### Rosa gebratene LAMMHÜFTE,

Rotweinjus, grüner Spargel, Kartoffeltaler  
23.50

Ganzer SAIBLING mit Kräutern gefüllt,  
Gemüse, Drillingskartoffel  
25.00

### Auf Vorbestellung:

Nordsee Seezunge  
Ganzer Main Waller  
am Tisch filetiert



---

## REGIONAL

---

**TAFELSPITZ** vom Kalb,  
Preiselbeeren, Meerrettichsauce, breite Nudeln  
21.50

**BRATWÜRSTE**, Silvanerkrout oder  
„**BLAU**“ im Wurzelweinsud, Bauernbrot  
14.50

Geschmortes **OSSOBUCO** vom Hirsch,  
Rotweinjus, Blaukraut, Spinatknödel  
23.50

### SAMSTAGS

½ Bayerische **BAUERNENTE**,  
Chutney, Blaukraut, Kartoffelklöße  
29.00



---

## URBAN BEEF

---

Bei dieser Haltung wird von der Aufzucht bis zur Reifung auf einen respektvollen Umgang mit den Tieren geachtet.

Sie stammen aus deutscher kleinbäuerlicher Haltung oder aus Familienbetrieben.

### **KALBSSTEAK**

150 Gr 28.50/ 250 Gr 33.50

### **FILETSTEAK**

150 Gr 31.50/ 250 Gr 41.50

mit Speckbohnen, Zwiebel Chutney, Kartoffelrösti

Extra Beilagen: Saisonales Gemüse, Pommes Frites, Sauce Bearnaise, Whiskey-Pfeffersauce, Kräuterbutter

**CHATEAUBRIAND** aus dem Filet ca. 400 gr.  
Kräuterbutter, Whiskey-Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,  
Rahmpilze, Saisongemüse, Kartoffelvariation  
Für 2 Personen 79.00



---

## DESSERT

---

**CRÈME BRÛLÉE**, Waldbeeren 8.00

**WEISSES MOUSSE**, karamellierte Walnüsse 9.50

**SCHOKOLADENTARTE**, Walnusseis, Beeren 9.50

**DESSERT VARIATION** für 2 Pers. 17.50

**KAISERSCHMARRN** für 2 Pers, (Bestellung bis 21:00 Uhr)

Zwetschgen, Vanilleeis, Apfelmus, Rosinen, Mandeln 18.50

**GOURMETEIS**, Kugel 2.70 Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss

**HAUSGEMACHTE KUCHEN:** Apfel, Käse, Schokolade Stk. 4.00

**SORBET** nach **Wahl** mit Sekt 8.00

Ross **PRALINE** mit Espresso 7.00

**AFFOGATO**, Espresso & Walnusseis 6.50





————— **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE** —————  
**BIER**

Rhön Sprudel Medium/ Still		0,75l	6.50
Purezza Water Spritzig/ Still	0,375l 3.50	0,75 l	5.50
Schweppes Bitter Lemon 2,3,6, Tonic 2,3,6, Ginger Ale 1,6		0,2l	3.80
Coca Cola 1,4,6,7,- Zero 1,5,6,7, Fanta 1,2,6		0,33l	3.90
Saftschorle	0,2l 3.70		
Apfel-/ Orangensaft-/ Johannisbeere-/ Maracujanektar		0,4l	4.70
Granini Fruchtsäfte			
Traube, Kirsch, Tomate, Banane		0,2l	3.80

vom Fass:

Jever Pils		0,3l	3.50
Ulrich Martin „Spezial“/ Hefe		0,5l	4.50



---

## K A F F E E / D I G E S T I F

---

Tasse Kaffee <sup>7</sup> oder Glas Tee	3.20/ 3.80
Tea Caddy Morgentau, Earl Grey, Darjeeling, Rooibos, Wellness, English Breakfast	5.80
Espresso <sup>7</sup>	2.80
Cappuccino <sup>7</sup> , Latte Macchiato <sup>7</sup>	3.80/3.90
Tasse Schokolade, Kaffee Schoko	3.80
Brände: Birne, Quitte, Apfel	2 cl 5.50
Grappa Poli/ Trester	2 cl 5.80
Fränkischer Sherry/ Sandemann Sherry Fino, Medium	5 cl 7.50/6.00
Portwein Fino Tawny	5cl 6.50
Martini Bianco, Rosso, extra Dry	4cl 5.50
Wodka, Sambuca, Linie Aquavit	2 cl 4.50
Frangelico Haselnusslikör, Selbstgemachter Eierlikör	2 cl 4.50
Ramazotti, Averna	4 cl 4.50
Scotch Whiskeys, Bourbon	4 cl 12.50
Hennessy VSOP, Calvados	4 cl 9.00

