

# Tageskarte

 = Fleischlose Gerichte


## Aperitif

**Cranberry-Secco** prickelnder Franken-Secco mit Cranberrysaft, Orange und Eis 0,25l 5,00

**Maracuja Spritz** (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis 0,25l 5,20

## Suppen

**Omlettsuppe** mit Leberkloß 3,80

 **Tomatensuppe** mit Sahnehaube 4,20

## Hauptgerichte

 **Spinatknödel** mit zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und Salat 9,40

**Knödelduo** mit Pilzen in Rahmsauce und Salat 9,60

**Kalbshaxenfleisch** mit Kloß und Salat 13,20

**Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust** mit Kloß und Blaukraut 15,90

**Gebratenes Spanferkelschäufele** in Dunkelbiersauce mit Kloß und Salat 14,40

**Hirschkalbsbraten** aus der Keule mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut 15,60

**Rinderroulade „bürgerliche Art“** mit Kloß und Salat 13,20

**Fränkischer Sauerbraten** mit Kloß und Salat 12,50

## Pfannengerichte (nicht in der Zeit von 14.00 – 17.00 Uhr)

**Zarte Schweinelende** in Pilzrahmsauce mit Spätzle und Salat 14,90

**Schweizer Topf** (Schweinelende in Pilzrahmsauce auf Spätzle mit Schinken und Käse überbacken) mit Salat 15,50

## Süßes und Desserts

**Warmer Feuerspatz** mit Zwetschgen, Vanilleeis und Sahne 6,00

**Warmer Schokoladenkuchen** mit Vanilleeis und Sahne 5,80

**Hausgemachtes Pistazienparfait** mit Sahne 6,20

### Unsere Weinempfehlung:

Trockener, kräftiger Rotwein

„Conte di Campiano“ Appassimento Negroamaro 2013  
ein idealer Begleiter zu Geflügel- und Bratengerichten

0,25l 5,90