

Tageskarte

 = Fleischlose Gerichte

Aperitif

Cranberry-Secco prickelnder Franken-Secco mit Cranberrysaft, Orange und Eis 0,25l 5,40

Maracuja Spritz (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis 0,25l 5,50

Suppen

Omlettsuppe mit Leberkloß 4,00

Hauptgerichte

 **Spinatknödel** mit zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und Salat 9,70

 **Nudeln** mit buntem Gemüse, geriebenem Parmesan und Salat 10,20

Junglammbraten aus der Keule mit Kloß und Salat 13,70

Hirschkalbsbraten aus der Keule mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut 15,90

¼ Ente gebraten mit Kloß und Blaukraut 14,20

Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kloß und Blaukraut 16,40

Gebratenes Spanferkelschäufele in Dunkelbiersauce mit Kloß und Salat 14,90

Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Kloß und Salat 13,50

Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und Salat 12,80

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

Zarte Schweinelende in Pilzrahmsauce mit Spätzle und Salat 15,40

Schweizer Topf (Schweinelende in Pilzrahmsauce auf Spätzle mit Schinken und Käse überbacken) mit Salat 15,90

Gebratenes Zanderfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Salat 16,90

Süßes und Desserts

Warmer Feuerspatz mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne 6,00

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Sahne 5,80

Hausgemachtes  -Espressoparfait mit Sahne 6,20

Hausgemachtes Bananenparfait 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