



W O C H E N K A R T E

11. - 17. S E P T E M B E R 2020

V O R S P E I S E N

Fränkische Hochzeitssuppe	€ 4,20
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl · vegan	€ 5,00
Sellerie-Pastinakensuppe mit Schwarzbrotcroutons · vegan	€ 5,00
Gebackene Champignons mit hausgemachter Remoulade	€ 7,80
Feldsalat mit Apfeldressing mit gebratenen Forellenfilets	€ 10,50

H A U P T G E R I C H T E

Schäufele mit Kloß	€ 12,00
Rinderroulade mit Kartoffelpüree	€ 14,80
Fränkischer Sauerbraten mit Kloß	€ 13,80
Gekochte Rinderbrust in der Brühe mit Kürbis-Kartoffelgröstel und Apfelmeerrettich	€ 13,80
3 Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut	€ 8,50
Cordon bleu mit Kartoffelsalat	€ 13,50
Schnitzel Wiener Art vom Schwein oder vom Kalb mit Pommes frites	€ 12,50 / 16,50
Filetsteak vom argentinischen Rinderfilet mit Salbeimayonaise, dazu Pommes frites und Gemüse	€ 24,80
Saltimbocca vom Hühnchen mit Ofenkartoffeln	€ 14,50
Schweinelende auf Steinpilzrahmsouße mit Rösti	€ 16,80
Saiblings und Forellenfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln	€ 17,80
Lachsforellenfilet auf Selleriepüree mit glasiertem Gemüse	€ 17,80
1/2 Karpfen blau oder gebacken mit Beilagen	je 100 g € 2,80
Karpfenfilet im Pfeffer-Bierteig mit gemischtem Salat	€ 15,80
Pasta mit Kürbis und Steinpilzen mit Rucolasalat · vegetarisch	€ 14,50
Gemüsebratlinge mit Kräuterquark und Ofenkartoffeln · vegetarisch	€ 8,50
Bunter Salatteller mit Rinderfiletsteifen und Riesengarnelen, Chili-Dip, dazu Baguette	€ 14,80
Schnitzelburger mit Pommes frites.....	€ 6,50
Fischstäbchen mit Pommes frites	€ 6,50
Spätzle mit Soße	€ 3,80
Beilagensalat	€ 3,00

D E S S E R T

Mousse au chocolate und Sorbet mit frischen Früchten	€ 7,50
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelkompott	€ 7,50
Eiscreme Vanille mit heißen Himbeeren Sahne	€ 6,50
Eiscreme Walnuss mit Eierlikör und Sahne	€ 6,50
Espresso mit Eiscreme Vanille	€ 4,50