# Speisekarte

Aperitif Empfehlung			
Lillet Wild Berry mit Waldbeeren	0,25[		<i>7,</i> 20 €
"Fränkischer Zwetschentrunk", marinierte Zwets	<i>O</i> _	ıít	
Zwetschgenlíkör und Sekt aufgegossen	0,1 l		5,80 €
Unser Tipp alkoholfrei:			
"Crodino", feinherber italienischer "bitter"			
Aperitif mit Orange, Zitrone und Eis	(	0,1l	5,30 €
Vorspeisen			
Geröstete Hokkaído-Kürbísrahmsuppe mít		Groß	6,80 €
Süßkartoffeln		Klein	5,50 €
Leberknödelsuppe mít Pfannkuchenstreífen		Groß	6,80 €
		Klein	5,50 €
Karpfenknusperle an lauwarmen Kartoffel-			
Endiviensalat (Gebackene Streifen vom Karpfenf	ilet)	<u>-</u>	11,50 €
Feldsalat in mildem Essig-Öl Dressing mit gebrat	enem		
Speck und Croutons			9,60 €
Portion Knoblauchbrot			4,70 €

# Steakspezialitäten vom Grill,

(Steaks Rohgewicht ca. 200 gr.)

dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Country Kartoffeln, Sourcream Dip und Salatteller

Rumpsteak	31,50 €	Putenbruststeak	22,80 €
Rinderfilet	34,80 €		

#### Wenn nícht anders gewünscht, braten wir Ihr Steak vom Rínd medium

<i>well done =</i> durch	<b>medium well</b> = fast durch (noch rosa)
<b>medíum</b> = saftíg rosa	medium rare = zwischen saftig rosa und blutig
<i>rare bzw. englisch</i> = "blutig"	<i>bleu</i> = kurz angebraten, fast roh

## <u>Kenntlichmachung der Zusatzstoffe und Allergene</u> Bitte verlangen Sie zur Einsicht unsere deklarierte Speisekarte

## Extra Beilagen

U			
Gemischter Salat	4,70 €	Pommes frites	3,00 €
Kroketten	3,00 €	Country Kartoffeln	3,50 €
Reis	3,00 €	Portíon Weißbrot	1,40 €
Portíon Kräuterbutter	1,20 €	Spätzle	3,00 €
Kloß	2,50 €	-	
Pfefferrahmsoße / Pilzro	ahmsoße		3,50 €
Portion Ketchup / Mayo	onnaise		1,00 €
2 2			

# Hauptgerichte

Schweinebraten in Bratensoße mit Kloß und Salatteller	16,40 €
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren, Apfelblaukraut und Kloß	19,80 €
Kleines Krustenschäufele in Bratensoße mit Kloß und Salatteller	14,80 €
Krustenschäufele in Bratensoße mit Kloß und Salatteller	17,60 €
Schweinelendchen in Waldpilzrahmsoße mit Marktgemüse und Butterspätzle	18,90 €
"Pfeffersteak" vom Weiderind in Rahmsoße mit grünem Madagaskarpfeffer, dazu Kroketten und Salatteller	23,60 €

<i>Fleischlose Gerichte und Fisch</i> Baggers mit Waldpilzen in Rahm und Salatteller	15,80 €
"Crespelle", gefüllte mediterrane Pfannkuchen auf Tomatenragout mit würzigem Bergkäse überbacken und Salatteller	16,80 €
Fischgrillteller von dreierlei Filets in Rieslingsoße mit frischem Marktgemüse und Reis	22,80 €
Salate, dazu servieren wir Weißbrot Große bunte Salatplatte der Saison	13,90 €
"Salat Florida", bunte Salate in Cocktaildressing mit frischer Ananas, Kiwi, Mais und gebratenen Putenbruststreifen	17,60 €
"Marktsalat" mit gegrillten Filetspitzen in Knoblauch- Sahnedressing	17,60 €
"Salat Mediterrane" bunte Salate in Olivenöl und Balsamicodressing mit gegrillten Fischfilets des Tages	18,40 €

# An Sonn- und Feiertagen erst ab 15.00 Uhr erhältlich (keine kleinen Portionen möglich)

Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfel, Gurken und Zwiebeln in saurer Sahnesoße mit Pellkartoffeln	15,80 €
2 fränkische Bratwürste mit Weinsauerkraut und Brot, oder Kartoffelsalat, Senf oder Meerrettich	11,40 €
3 fränkische Bratwürste mit Weinsauerkraut und Brot, oder Kartoffelsalat, Senf oder Meerrettich	13,80 €

# Kinderspeisekarte

(Diese Gerichte und Preise sind ausschließlich für Kinder bis 11 Jahre)

Kinderschweinebraten mit Kloß	7,50 €
Gebackene Chicken Crossies mit Pommes frites und Ketchup	7,50 €
Físchstäbchen mít Pommes frítes	7,50 €
1 Bratwurst mit Pommes oder Kartoffelsalat	5,90 €
Portion Pommes mít Ketchup	4,50 €
Spätzle mít Bratensoße	5,50 €
Ein kleiner Kloß mit Soße	3,20 €
Zwei kleine Klöße mit Soße	5,90 €

#### Inclusive MWST

#### Zur Information

Bei Seniorenportionen wird vom Normalbertrag € 2,00 abgezogen Für Soßen Nachschlag berechnen wir € 1,20 Bei Umbestellung von Gemüse auf Salat € 1,00

#### Achtung

Liebe Gäste, leider kommt es immer häufiger vor, dass Tischreservierungen oder angegebenen Personenzahlen nicht eingehalten werden. Wir kalkulieren für Sie mit Einkauf, Personaleinteilung und Vorbereitungen und sind bemüht, Sie gut zu bewirten.

Bítte sagen Síe Ihre Tíschreservíerung oder Änderung der Personalzahl bís spätestens 3 Stunden vor Ihrem Termín ab. Víele Gäste würden sích freuen, diesen Platz zu bekommen. Beí nícht rechtzeitíger telefoníscher Absage berechnen wir eine Ausfallpauschale von 15,00 € je nícht abgesagtem Platz.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis