

01. bis 07. August

das Franken-Vorspeisla

fränkischer **Wurst-Salat**,
Braten-Sülze und
Franken-Carpaccio vom rosa Rinderrücken
mit Remoulade und Zwiebelsalat
- Weizen, Laktose, Senf - **12,00**

Süppla

sommerliches Fisch-Süppla
von Tomaten und Kräutern
- Fisch - **5,00 / 8,00**

scharfes Rot-Curry-Süppla
mit saftigen Hähnchenwürfeln
- Weizen - **5,00 / 8,00**

großer Blatt-Salat

... mit marinierten, gebratenen
Hähnchenbrustscheiben
- Weizen, Laktose - **9,00 / 12,00**

... mit gebratenen Fischen
- Weizen, Laktose, Fisch - **10,00 / 13,00**

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit **Kartoffelsalat, Pommes frites**
oder **Bratkartoffeln**
- Weizen, Laktose, Ei - **10,00 / 13,00**

... mit **Rahm-Schwammerlsoße**
und **Pommes frites**
- Weizen, Laktose, Ei - **12,00 / 15,00**

Wildschwein-Braten
mit Cognac-Rahm-Soße, geschmortem Kohl und Spätzle
- Weizen, Laktose, Alkohol - **10,00 / 13,00**

Rinderroulade nach Großmutter's Art
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen, Sellerie, Senf, Alkohol - **14,00**

Bauernente aus dem Rohr
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen - **13,00 / 16,00**

Knusper-Hähnchenbrust
mit Kräutern gefüllt auf saftigem Tomaten-Nudel-Risotto
- Weizen, Ei - **16,00**

Spieß vom Schweinelendchen im Speckmantel
auf cremigen Schwammerl-Bandnudeln
- Weizen, Laktose, Ei - **13,00 / 16,00**

das Küchenmeister „Uwe“ Steak
Schweinekammsteak mit gebratenen Zwiebeln,
Knusperbacon, Spiegelei und Bratkartoffeln
- Ei - **16,00**

Rinderrücken-Steak
mit Grillgemüse, gebackenen Kartoffel-Ecken und Kräuterbutter
- Laktose - **16,00 / 20,00**

gebackenes Schollenfilet
mit warmer Krabben-Remoulade und Kräuterkartoffeln
- Weizen, Laktose, Ei, Fisch, Krustentiere - **12,00 / 15,00**

Meerbarschfilet
auf sommerlichem Ratatouille, Limettenfond
und gebackenen Kartoffel-Ecken
- Fisch - **13,00 / 16,00**

- vegetarisch - **Kräuter-Polenta a 'la Caprese**
- Laktose - **13,00**

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

Turbot de Côte d'Azur
Steinbutt an der Gräte gebraten
mit schmelzender Kräuterfüllung, gehackten Oliven
und weißen Meeresfrüchte-Spaghettini
- Weizen, Laktose, Fisch, Krustentiere, Alkohol - **25,00**

Barbeque im Mississippi Style
Kebab vom Lamm auf Kidney-Chutney
Kebab vom Rind mit Zwiebel-Relish
Kebab vom Huhn auf Paprika-Mojo
mit fries im Country Style
25,00

Dessert

Getränke 

hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesoße und Eis
- Laktose - **4,50**

die Schokoladen-Verführung
Schokoladentarte mit Erdbeeren,
Mousse von dunkler Schokolade und
weißes Schokoladeneis
- Laktose, Ei, Alkohol - **7,00**

hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesoße ⁶⁾
- Weizen, Laktose, Ei - **4,00 / 5,90**

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat
- Laktose -

12.00 bis (14.00) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00
- **Mittwoch Ruhetag** -

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoffhaltig 3) Konservierungsmittel
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

Tages-Gerichte

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Zwiebel-Spieß vom Schweinekamm mit Pommes frites - Weizen - 14,00	- vegetarisch - mit Ratatouille gefüllte Zucchini auf tomatigem Reis 12,00	Franken-Gratin vom Wildschwein und Kohl - Weizen, Laktose, Sellerie - 13,00	Backfisch nordische Art mit Dill-Remoulade und Bratkartoffeln - Weizen, Laktose, Senf, Fisch, Ei - 14,00	Gelb-Curry von Huhn & Garnele mit Duftreis - Weizen, Laktose, Krustentiere - 15,00	geröstetes Spanferkel auf saftigem Bayerisch Kraut mit gebackenen Kartoffelecken - Weizen - 14,00