

22. bis 28. 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
<p>Schweinesteak mit Schweineragout überbacken mit Pommes frites - Weizen, Laktose, Alkohol - 15,00</p>	<p>fränkisches Krenfleisch gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen, Laktose, Sellerie - 13,00</p>	<p>- vegetarisch - Mozzarella und Tomate mit Kräutern im Knusperblatt gebacken auf klarem Nudelsalat - Weizen, Laktose, Ei - 12,00</p>	<p>Original Bouillabaisse große Fischsuppe mit geröstetem Rouille-Brot - Weizen, Fisch, Ei - 13,00</p>	<p>Schwammerl-Pfännchen mit Speck-Semmel-Knödeln - Weizen, Laktose, Ei - 13,00</p>	<p>Schweins-Würfel in Steinpilz-Rahmsoße mit Frischkäse-Nudeltascherl - Weizen, Laktose, Ei - 15,00</p>