

25. November bis 01. Dezember

**Gans** - vielfältig als Vorspeisla

- geräucherte Gansbrust auf Apfel-Confit
  - & schmelzendes Parfait von Gänseleber
  - & Saft-Rillettes von der konfierten Gans
- 18,0 - Weizen -

**Süppla**

- Wei'städtnr SauerbratenSüppla vom Rind
- 6,5/9,0 - Weizen -

- klares FischSüppla á la Bouillabaisse mit geröstetem Knoblauchbrot
- 8,0/12,0 - Sellerie, Fisch, Weichtiere, Krustentiere -

**Salate**

- ... mit KnusperGans, Apfel & Honig
- 14,0/18,0 - Weizen, Ei -

- ... mit FischBaggala & KrebsSchwänzla
- 13,0/16,0 - Weizen, Ei, Fisch, Krustentiere, Laktose -

**SchweineSchnitzel** paniert & pfannengebraten

- ... mit Kartoffelsalat, Pommes frites oder Bratkartoffeln
  - ... mit Rahm-Schwammerlsoße & Pommes frites
- 12,0/16,0 - Weizen, Laktose, Ei -  
15,0/18,0 - Weizen, Laktose, Ei -

klassischer HirschBraten 14,0/18,0  
mit Rosenkohl, kandierten Preiselbeeren und Semmelklößen  
- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol -

GansBrust aus dem Rohr 20,0  
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschweifelt  
- Weizen -

HähnchenBrust á la Saltim Bocca 20,0  
mit Pinienkern-Pesto gefüllt auf rahmigen Salbei-Bandnudeln  
- Weizen, Laktose, Ei -

Wei'städtnr SchwammaLendla 15,0/20,0  
Schweinefilet mit rahmigen Waldpilzen und gebackenem Semmelknödel  
- Weizen, Laktose, Ei -

die LammPfanne 14,0/20,0  
geschmorte Lammkeule & saftiges Lammkotelett auf dickem Bohnen-Kartoffel-Gemüse  
- Weizen, Senf, Alkohol -

RinderFiletSteak 18,0/26,0  
mit abgeschmelztem Speck-Grünkohl, Steinpilzpüree & Schwammerlrahm  
- Laktose -

hausgeräucherte Forelle im Ganzen 19,0  
im „Blau-Sud“ eingelegt, mit Bratkartoffeln  
- Fisch, Sellerie -

fränkischer KrautWickl vom Waller 20,0  
mit Krensoße & kleinen Kartoffelklößchen geschweifelt  
- Weizen, Laktose, Ei, Fisch -

Kabeljau im Speckmantel 14,0/20,0  
mit Muscheln, Senfsoße, Blattspinat & Kartoffeln  
- Weizen, Laktose, Senf, Fisch, Weichtiere -

- vegetarisch -

cremige Schafskäse-Spinat-Pasta 14,0  
mit Spieß von eingelegtem Tofu  
- Weizen, Laktose, Soja -

UrlaubsGefühle für den Gaumen

le tresor de la Normandie 26,0  
St. Pierrefilet & Jakobsmuscheln mit Pernodsoße & glasiertem Fenchel gebackenes Kartoffel-Artischocken-Soufflé  
- Laktose, Ei, Fisch, Weichtiere, Alkohol -

cuello de buey á la Andaluza 26,0  
gegrillte Ochsen-Hochrippe Relish aus Olive & Pflaume Escalivada aus Zucchini, Tomate & Zwiebel Tapas-Kartoffeln mit Speck

**Dessert**

seelenwärmende Pfannküchla 9,0  
mit warmer Kirschgrütze gefüllt & Sahne & Schoko-Krümel & hausgemachtes Kirscheis  
- Weizen, Laktose, Ei -

das WinterZauberDessert 9,0  
Karamell-Tarte von Lebkuchen & Walnuss & warmes Gewürzküchla & Blaubeer-Grütze & geeister 'Glüh'Punsch mit Orangeneis  
- Weizen, Laktose, Walnüsse, Ei, Alkohol -

hausgemachter Apfelstrudel 5,0/7,0  
mit Vanillesoße 6)  
- Weizen, Laktose, Ei -

Uwe's original Eispresso 5,0  
mit Sahne & Karamell-Trester-Eis  
- Laktose, Koffein, Alkohol -

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat - Laktose -

12.00 bis (13.45) 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

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
„Sandwich“ von Matjes & Kartoffel mit roten Zwiebeln - Laktose, Ei, Fisch - 15,0	würziger Schaschlik-Topf mit Reis 16,0	Karpfenfilet rheinische Art auf süßsaurem Schmorgemüse mit Kartoffeln - Weizen, Fisch - 18,0	„Gulasch“ & Klößchen vom Zander mit Blattspinat und Kartoffeln - Weizen, Ei, Fisch - 18,0	saftiger Kaninchen-Spieß auf Steinpilz-Rahm-Pasta - Weizen, Laktose - 18,0	fränkisches Krenfleisch gesottene Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit Kartoffelklöß geschweifelt - Weizen, Laktose, Sellerie - 16,0