

Vorspeisen

Gebratene Blutwurst dazu Meerrettichschmand
und Kartoffel- Zwiebelstampf 12,50

Tatar vom Argentinischen Rinderfilet handgeschnitten
und verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße,
dazu klassischer Brioche Toast und Butter
klein 100gr. 16,00 | groß 150gr. 22,00

Beilagensalat 4,50

Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons 6,60

Tagessuppe 6,00

Hauptgänge

Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Zwiebelsoße 14,90

Gebratene Forellenfilets mit Drillingskartoffeln und Salsa Verde 15,50

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons und Bratkartoffen 17,50

Parmesan-Semmelknödel mit Edelpilzrahmsoße 14,90

"Blaue Zipfel" ein Paar fränkische Bratwürste im süß-sauerem Weinsud
mit Zwiebeln, Karotten, Lauch, Sellerie und Schwarzbrot 10,50

Ein Paar Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot 10,50

„Fränkisches Hochzeitsessen“

Kalbstaufelspitz in Meerrettichsoße serviert mit geschmelzten Bandnudeln
und Preiselbeeren 19,50

Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut 19,50

Nachspeise

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Eiscreme 6,70

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!! (so lange der Vorrat reicht)
wirklich eine kleine Crème brûlée & Espresso 5,50