

Aperitif

Franken Secco | Winzerkeller Sommerach | frisch & fruchtig 0,1l – 5,00

Vorspeisen

Kleiner Salatteller 4,50

Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons 6,90

Gebratene Blutwurst dazu Meerrettichschmand,
Kartoffelscheiben und gebratener Apfel 12,50

Hauptgänge

Maischolle Finkenwerder Art an Drillingskartoffeln und Salsa Verde 15,90

Gebratene Hähnchenbrust in Kräutermarinade und Spargelpasta 15,90

Hausgemachter Obazda mit Schwarzbrot und Salatröschen 9,80

Parmesan-Semmelknödel mit Edelpilzrahmsoße 16,50

"Blaue Zipfel" ein Paar fränkische Bratwürste im süß-saueren 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 19,90

Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut 21,50

Portion fränkischer Stangenspargel
serviert mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 21,80

* dazu empfehlen wir:

* Portion Schinken roh oder gekocht 9,00 * gemischter Schinken 9,00

* ein Paar fränkische Bratwürste 8,90 * Tagesfisch 12,50 *

extra Sauce Hollandaise 2,50 - extra zerlassene Butter 2,50

Beilagen NUR kombinierbar mit Portion Spargel

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Eiscreme 7,50

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!! (so lange der Vorrat reicht)