

Vorspeisen

Gebratene Blutwurst

dazu Meerrettichschmand und gebackenen Kartoffelscheiben

10,50 €

Milder Ziegenkäse

im Zucchini mantel gebraten, dazu Tomatencrostini

9,80 €

Kraftbrühe vom Rind

mit Kräuterflädle

5,20 €

Riesling cremésuppe

mit Schwarzbrotcroûtons

5,50 €

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

dazu gibt's Gemüsecurry und Butterreis

20,90 €

Tagliatelle

mit Gorgonzola, Spinat und gerösteten Mandelstiften

13,90 €

Tagliatelle „Don Miguel“

Hähnchenbruststreifen mit Bandnudeln, Champignons,
Kräuterrahmsauce, Tomaten und Parmesan

14,50 €

Blattsalate der Saison

in unserer Hausvinaigrette mit Rinderfiletspitzen und Baguette

18,30 €

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Distelhäuser- Landbiersoße,
Kartoffelklößen und kleinem Salat

14,50 €

„Stachel Pfännle“

Schweinelenndchen, fränkische Rostbratwurst, knusprig
gebratener Speck, Bratkartoffeln und Champignonrahm

17,90 €

Fränkischer Sauerbraten vom Rind

mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut

17,80 €

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne

6,50 €

Schokoladenkuchen

mit selbstgemachter Cognaciscreme und Himbeercoulis

6,90 €

Softgetränke

Sinalco Cola / light / Orange / Cola-Mix

Franken Brunnen medium / still

0,5l 3,70 €

0,25l 2,20 €

Apfelsaftschorle 2,90 €

Traubensaftschorle (rot) 2,90 €

Orangensaftschorle 2,90 €

Pils & Weizen aus der Flasche:

Distelhäuser Pils // Pils alkoholfrei 3,30 €

Distelhäuser Hefe-Weizen // Hefe-Weizen alkoholfrei 4,40 €

Dunkles Hefe-Weizen 4,40 €

Landbier dunkel 0,5l 4,50 €