Jahr des Getreides

Suppen:

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen € 3.80

Fränkische Bratwurstsuppe

mit gedünsteten Zwiebeln, geröstetem Brot und Bratwurstscheiben € 4.20

Beilagensalat:

Kleiner bunter Salatteller
mit sommerlichen Blattsalaten,
Kirschdressing, Radieschen, Kresse
& gerösteten Körnern
(Kürbis, Sonnenblumen & Buchweizen) € 3.60

Kinden:

Portion Pommes

mit Ketchup & Majo € 3.20

Portion Spätzle mit Rahmsoße € 3.20

Kinderschnitzel mit Pommes € 5.80

Schweinesteak natur

mit Rahmsoße und Spätzle € 5.80

Vorspeise:

Salat "Ziege"

Bunte Blattsalate mit Kirschendressing,
warmen & mit Kirschgelee glacierten Ziegenkäse,
Kirschtomaten, gerösteten Körnern
(Kürbis, Sonnenblumen & Buchweizen)
und hausgebackenem Ciabatta € 7.80

Hauptgang:

Salat "Garnele"

Gemischte sommerliche Blattsalate mit
Balsamicodressing, dazu 3 in Knoblauchöl
gebratene Garnelenspieße, Radieschen,
geröstete Körner (Kürbis, Sonnenblumen & Buchweizen)
und hausgebackenes Ciabatta € 13.40

Hitzplootz

Brotteig am Blech aus Sauerteig
mit Speck, Lauch und Zwiebeln gebacken,
mit Knoblauchbutter und Schnittlauch
verfeinert €8.20

Vegetarisch:

Penne mit vegetarischer Getreidebolognese

(mit Emmer, Einkorn, Roggen, Weizen, Nackthafer)

& Parmesanspänen € 10.60

Fisch:

Heimische Fischtriologie

(Karpfen, Lachsforelle & Saibling in Olivenöl gebraten)
auf asiatischem Wokgemüse
mit knusprigem Quinoa € 17.40

Regional isst genial

Körner vom Müßighof Absberg Schweinefleisch von Metzgerei Gruber Großweingarten Ochsenbäckchen von der Angusmanufaktur Franken Fisch von Fischzucht Übler Heidenheim Salate von Früchte Lindner Weißenburg

