

Regional isst genial



Suppen:

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen € 3.40

Fränkische Bratwurstsuppe
mit gedünsteten Zwiebeln, geröstetem
Brot und Bratwurstscheiben € 4.00

Beilagensalat:

Kleiner bunter Salatteller
mit sommerlichen Blattsalaten,
Radieschen, Kresse &
gerösteten Körnern € 3.20

Fisch:

Gebratenes Zanderfilet
auf asiatischem Wokgemüse
mit knusprigem Quinoa € 14.20

Kinder:

Portion Pommes
mit Ketchup & Majo € 2.90

Portion Spätzle mit Rahmsoße € 2.90

Kinderschnitzel mit Pommes € 5.80

Schweinesteak natur
mit Rahmsoße und Spätzle € 5.80

Wir ♥ Kirschen

Vorspeise:

Sommerlicher Kirschsalat

Bunte Blattsalate mit Kirschendressing,
Kirschen, warmen & mit Kirschgelee glacierten
Ziegenkäse, dazu hausgebackenes Ciabatta € 6.80

Hauptgang:

Ochsenbäckchen



vom fränkischen Angus Weiderind

in Kirsch-Burgundersoße, dazu Spätzle € 13.40

3 Schweinesteaks vom fränkischen Strohschwein pikant gefüllt mit Sauerkirschen & Senf

auf Kirsch-Pfeffersosse, mit Pommes € 12.60

Kirschenmännle „groß“

Süßer Semmelauf mit Süß- und Sauerkirschen,
dazu Vanille- & Kirschsoße € 8.60

Dessert:

Auszeit

1 Kugel Joghurt-Minzeis
& 1 Kugel Joghurt- Sauerkirscheis
auf Naturjoghurt mit Kirschsoße € 5.60

3 Quark-Kirschknödel

in Butterbrösel, auf Vanille- und Kirschsoße € 5.80

Kirschenmännle „klein“

Süßer Semmelauf mit Kirschen,
dazu Vanille- & Kirschsoße € 5.80

Kirschen aus eigenem Anbau ♥

Schweinefleisch von Metzgerei Gruber
Ochsenbäckchen von der Angusmanufaktur Franken
Salate von Früchte Lindner Weißenburg
Eis vom Werzingerhof Wernfels