

Apfel, Birne, Zwetschge...



Suppen:

- Apfel-Karottensuppe**
mit Kürbiskernölcroustons
& Kürbiskernöl verfeinert € 4.40
- Fränkische Bratwurstsuppe**
mit gedünsteten Zwiebeln,
geröstetem Brot
und Bratwurstscheiben € 4.20

Beilagensalat:

- Kleiner bunter Salatteller**
mit herbstlichen Blattsalaten,
Karottenwürfeln, Kresse,
Apfelspalten
& gerösteten Körnern € 3.60

Vorspeise:

- Herbstlicher Apfelsalat** € 6.80
Bunte Blattsalate mit Honig-
Sens dressing,
warmen & mit Apfelgelee glacierten
Ziegenkäse, Kresse, Apfelspalten und
hausgebackenem Ciabatta

Kinder:

- Portion Pommes**
mit Ketchup & Majo € 3.20
- Kloß mit Soße** € 3.20
- Portion Spätzle** mit Rahmsoße € 2.90
- Kinderschnitzel** mit Pommes € 5.80
- Schweinesteak natur**
mit Rahmsoße und Spätzle € 5.80

Hauptgang:

- Fränkischer Rehbraten**
an einer Soße mit Williams-Birnen verfeinert,
dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 14.90

Herbstduo

- Ein kleines Schweinesteak mit Braumalzkruste
& eine Scheibe Apfelbraten mit pikanter Soße,
dazu Serviettenknödel und Apfelblaukraut € 14.80

Schnapsbrennertoast

- Zwei Scheiben Toast mit Schinken,
gedünstete Zwiebeln, Tomatenscheiben
und Bergkäse überbacken,
zuletzt mit Apfeldestillat besprüht € 8.80

Fränkische Rehrückensteaks

- an einer Soße mit Williams-Birnen verfeinert,
mit Serviettenknödel und Apfelblaukraut € 22.60

Dessert:

- Apfelkühle** mit Zimtzucker bestreut
mit Vanillesoße, Rotweinzwetschgen
& Sahne € 6.60

Amor

- 1 Kugel Joghurt-Minzeis vom Bauernhof
auf Rotweinzwetschgen & Sahne € 3.90

3 Quark-Zwetschgenknödel

- in Butterbrösel, mit Vanillesoße,
Rotweinzwetschgen & Sahne € 6.60