

Apfel, Birne, Zwetschge...



Suppen:

Apfel-Karottensuppe
mit Kürbiskernölcroustons
& Kürbiskernöl verfeinert € 4.20

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

Beilagensalat:

Kleiner bunter Salatteller
mit herbstlichen Blattsalaten,
Karottenwürfeln, Sprossen,
Apfelspalten
& gerösteten Körnern € 3.40

Kinder:

Portion Pommes
mit Ketchup & Majo € 2.90

Kloß mit Soße € 2.50

Portion Spätzle mit Rahmsoße € 2.90

Kinderschnitzel mit Pommes € 5.80

Schweinesteak natur
mit Rahmsoße und Spätzle € 5.80

Vorspeise:

Herbstlicher Apfelsalat € 6.80
Bunte Blattsalate mit Honig-Senfdressing,
warmen & mit Apfelgelee glacierten Ziegenkäse,
Sprossen, Apfelspalten und hausgebackenem Ciabatta

Hauptgang:

Fränkischer Rehbraten
an einer Soße mit Williams-Birnenbrand verfeinert,
dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 13.90

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 € 8.40

Dessert:

Beschwipste Apfelküchle mit Zimtzucker bestreut
auf Rotweinzwetschgen & Sahne € 6.40

Amor

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