

Auszug aus unserer Getränkekarte

Wir bringen Ihnen gerne zusätzlich eine ausführliche Getränkekarte mit unserem gesamten Sortiment, inklusive unserer Flaschenweine.

Aperitif

Hausgemachte Limonade	4,90€
Hauscocktail Birnenfranz	6,50€
Rosenspritz / Porto Tonic / Limoncello Spritz	7,50€
Sektcocktail mit hausgemachtem Sirup, 0,1l	3,00€
Valentin Frizzante – Franken weiß , 0,1l	3,80€
JUVENTA Secco – Franken rosé 0,1l	3,80€

offene Weine , ein Viertel 0,25l

(offenen Weine schenken wir auch gerne als 0,1l Glas aus)

Bacchus Weingut Brennfleck, halbtrocken 0,25l	7,00€
Riesling Escherndorfer Lump, Andreas Braun, trocken 0,25l	7,00€
Silvaner Randersackerer, Staatlicher Hofkeller Würzburg, trocken 0,25l	7,00€
Chardonnay, Scaia, trocken, 0,25l	7,90€
Rotling, Staatlicher Hofkeller Würzburg, trocken 0,25l	7,00€
Domina, Kitzinger Hofrat, Andreas Braun, trocken, 0,25l	7,00€
Dornfelder, Kitzinger Hofrat, Wirsching, trocken, 0,25l	7,00€
Blauer Zweigelt, Leth, trocken, 0,25l	7,90€
Merlot, Villa Mura, trocken, 0,25l	7,90€

Kaffee Spezialitäten

(Espressobohnen von der fränkischen Kaffee Rösterei Minges)

Espresso	2,50€
Espresso Macchiato	2,70€
Doppelter Espresso	4,80€
Cappuccino	3,20€

Ihre letzte Getränkebestellung nehmen wir gerne um 22:45 Uhr entgegen.

(bei größeren Feierlichkeiten, mit vorheriger Absprache auch später)



vegetarisch



vegan



glutenfrei



koffeinhaltig

Vorspeisen

Euro

Marktsalat mit gebratenen Pilzen 11,50  

Frittatensuppe 4,50

Hauptspeisen

Kalbs Wiener Schnitzel aus der Pfanne 22,80
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Marktsalat

Rumpsteak vom Angus 35.50
mit Bratgemüse, Kräuterbutter und Kartoffel Gratin
(wir braten das Steak auf Wunsch: gut medium, medium oder englisch)

Cordon Bleu vom fränkischen Strohschwein aus der Pfanne, 21,00
gefüllt mit fränkischem Schinken und Coburger Käse
dazu Marktsalat und Kartoffelsalat

Dessert

geeister Cappuccino 4,80 
(hausgemachtes Espresso Eis Parfait in einer Tasse mit Milchschaum)

Bitte beachten Sie die Symbole

Liebe Gäste wegen der technischen Sicherheitseinrichtung unserer Kasse ist es für uns wichtig, folgendes zu wissen (§ 146 a AO) :

Wie möchten sie zahlen, bar oder mit Karte?

2. Möchten sie einen Gutschein einlösen?

3. Benötigen sie für ihre Firma eine Rechnungsanschrift auf der Rechnung?

Alle diese Angaben brauchen wir bitte dringend VOR dem Zahlvorgang.

Allergene in den Speisen erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern

Zusatzstoffe: 3=Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff

Wochenkarte

EURO

frisch gepresster Apfelsaft aus unbehandelten Äpfeln Fränkischer Streuobstbestände	0,2l	3,00
davon die Apfelschorle	0,4l	4,30

Vorspeisen

gebratene Garnelen auf Papaya Salat mit Glockenchili Dressing und Macadamia 14,00

Angus Carpaccio mit Limonen Vinaigrette und Parmesan 14,00

Rahmsuppe vom Räuchersaibling mit Meerrettich Preiselbeercreme und Croutons 6,00


Hauptgänge

Combi vom Fränkischen Weidelamm – Rücken vom Grill, Keule aus dem Ofen 26,00
mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln


Frankenwald Karpfenfilet in der Kürbiskernkruste aus der Pfanne, 21,00
mit Kartoffelsalat, Sauce Remoulade und Marktsalat

Fränkisches Saiblingsfilet aus der Pfanne mit Rösti Kruste 27,00
auf Rahmblattspinat dazu Kartoffeln

Angus Burger mit handgeschnitzten Pommes Frites 18,70
Fleisch vom Angus, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel Coburger Käse,
Kürbiskerncreme, Salat, Brioche

Vegetarischer Burger mit hausgemachtem Patty, 18,70 
(Linsen, Kichererbsen, Pilze, Hafer, Dinkel) handgeschnitzten Pommes Frites, Zwiebel Relish,
Bamberger Rettich, Apfel, Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Salat, Brioche

Angus Filetsteak vom Grill mit gebratenen Stein Cahmpignons, 41,50
Marktgemüse und Kartoffel Gratin

Ravioli, gefüllt mit Provolone (Italienischer Hartkäse) und Tomaten 17,50 
dazu Parmesansauce, Pistazien und Marktsalat

hausgemachte Kürbis Gnocchi mit süßen Auberginen und Marktsalat 17,50  

Dessert

Mandelpalatschinken mit Orangeneis und Haiger Hagebuttensauce 8,00

Mousse au chocolat mit Maracujabirnen und Butter Streuseln 8,50

Creme Brûlée mit Zwetschgenröster 8,30

Vanilleeis mit warmen Mandel - Apfelkuchen im Glas 7,50  



vegetarisch



vegan



glutenfrei



koffeinhaltig