

Pfifferlingzeit



Pfifferling-Rahmsüppchen, a1,8,9

€ 3,90

Pfifferlinge in Rahm

mit Bandnudeln, a1,8,9

€ 7,50

Schweinerückensteak an Rahmpfifferlingen

mit Rösti-Ecken und kleiner Salatgarnitur, a1,8,9

€ 11,20

Gebratenes Zanderfilet auf geschmorten Pfifferlingen

serviert mit glacierten Kirschtomaten und Petersilienkartoffeln, a1,d

€ 15,30

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Unsere Bratengerichte

Kalbsbraten an Rotweinjus ^{A1, i, g}
serviert mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

11,80 €

Ofenfrisches „Schäufele“ an Kümmeljus ^{A1}
serviert mit Sauerkraut und Kartoffelkloß

12,90 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ ^{A1}
serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

12,90 €

Einige Gerichte können wir als Seniorenportionen anbieten.
Fragen Sie unser Servicepersonal.

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfit, m Lupinen, n Weichtiere

.....Darf es vielleicht ein Süppchen oder Häppchen sein.....

Hausgemachte Suppen

Tomatencremesuppe _g	4,50 €
Kartoffelsuppe _{g,15} mit gerösteten Speckwürfeln	4,60 €
Fränkische Leberknödelsuppe _{j,c,A1, i} Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln	4,80 €

Vorspeisen und Häppchen

Bruschetta _{A1,} 4 geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum	6,00 €
Ragout fin (Würzfleisch) _{g,A1} mit Käse überbacken und Toast	6,40 €
Gebratene Riesengarnelen _{d,A1, j, c} mit Knoblauchdip und Baguette	9,50 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

.....Salate und Vegetarische Gerichte.....

Beilagensalat j 3,90 €

Chefsalat A1, 15, c, g, j

gemischter Salat mit Schinken- und Käsestreifen, gekochtem Ei
dazu reichen wir Baguette j 10,30 €

Salat „Promenade“ A1, j

gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen,
dazu reichen wir Baguette 10,90 €

wahlweise mit
Honig-Senfdressing oder Balsamico-Hausdressing

3 hausgemachte fränkische Reibekuchen A1, c, 2
serviert mit Apfelmus 7,50 €

Gebackener Camembert A1, c, 2, g
serviert an Preiselbeeren und Toastbrot 7,90 €

Gebackener Blumenkohl A1, c, 2
mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 7,90 €

Hausgemachte Käsespätzle 8, A1, c, g
mit Sahne, geriebenem Käse und Röstzwiebeln 9,50 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

.....Unsere Gaumenkitzler.....

Hühnerbrust „Shanghai“^{11,i,j}
an süß-saurer Sauce
dazu servieren wir Curryreis 9,90 €

Zwiebelrostbraten^{j, A1}
saftiges Roastbeef an Rotweinjus, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
dazu servieren wir einen Beilagensalat 15,90 €

Überbackener Lammrücken (rosa gebraten)^{7,15,a1}
mit feiner Tomaten-Olivenkruste an Rosmarinjus,
serviert mit Speckböhnchen und Kartoffelrösti 16,20 €

Rumpsteak „nach Art des Hauses“^{7,15,g}
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Speckböhnchen und Kartoffelspalten 17,50 €

.....Unser Burger.....

Der „Promenaden Burger“^{15,a1,j, 11,g}
saftiges Rindfleischpatty mit BBQ Soße, Salat, Zwiebeln & Tomate,
Essiggurken & gebratenem Bacon, gratiniert mit Käse
dazu reichen wir Steak House Pommes

12,40 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

.....Unsere beliebten Naschereien....

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a1,c,j}	
dazu Steak House Pommes und einen Beilagensalat	11,50 €
Kleine Portion	9,50 €
Original Wiener Kalbsschnitzel ^{a1,c,j}	
dazu Steak House Pommes und einen Beilagensalat	15,50 €
Kleine Portion	13,50 €
Jägerschnitzel ^{a1,j}	
vom Schweinerücken, Natur gebraten	
mit gemischten Pilzen in Rahm	
dazu Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat	12,40 €
Kleine Portion	10,40 €
Schweinesteak au Four ^{a1,g,j}	
mit Würzfleisch und Käse überbacken	
an Herzoginkartoffeln und bunter Salatgarnitur	12,90 €
Holzfüllersteak ^{15,c,j}	
saftig gebratenes Schweinenackensteak	
mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Speckscheibe und gebratenen Zwiebeln	
dazu einen Beilagensalat	12,90 €
Schweinelendchen vom Grill ^{g,a1,j}	
serviert mit Champignon in Rahmsauce	
dazu Kroketten und einen Beilagensalat	14,50 €
Wiener Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ ^{15,a1,j,c,g}	
mit Schinken und Käse gefüllt	
dazu Bratkartoffeln und einen Beilagensalat	17,50 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfit, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

.....Frisch aus dem Netz.....

Heringsfilet „Hausfrauen Art“^{11,2,g,d}
in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce
dazu servieren wir Salzkartoffeln 9,90 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“^{7,15,a1,d,j}
mit gebratenen Zwiebeln & Speckwürfeln
dazu reichen wir Salzkartoffeln und einen Beilagensalat 12,90 €

Forelle „Müllerin Art“^{8,2,11,a1,d,j}
in Zitronenbutter gebratene ganze Forelle
an Salzkartoffeln und einem Beilagensalat serviert 13,50 €

Zwergwelsfilet^{a1,d,j}
in Zitronenbutter gebraten
serviert mit frischen Gartenkräutern,
Salzkartoffeln und einem Beilagensalat 12,40 €

Zanderfilet^{d,g,A1}
mit Kräuterkruste überbacken
an Dillsauce, saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln 14,90 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

.....Dessert.....

Crème Brûlée <small>g,c</small>	4,90 €
Kaiserschmarrn <small>A1,c,g</small> mit Rosinen und Rum zubereitet, dazu servieren wir Apfelmus	6,50 €
Schokoladensoufflé <small>A1,g,c</small> mit Vanilleeis und Sahnehaube	6,70 €

.....Für unsere Kleinen Gäste.....

Ein Kartoffelkloß <small>A1,g</small> mit Rahmsoße	2,90 €
Portion Pommes frites	3,80 €
Hausgemachter Eierkuchen <small>A1,c,g,2</small> mit Apfelmus	4,20 €
„Max und Moritz“ <small>A1, c,</small> kleines Schweinschnitzel mit Pommes frites	5,20 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

.....Eis Spezialitäten.....

Eiszwerg „Anton“ ^{1,h2,g}	
je eine Kugel Vanilleeis, Schokoladeneis mit Waffelhut und Sahne	3,00 €
Gemischtes Eis ^{1,h2,g}	
je eine Kugel Vanilleeis, Schokoladeneis und Erdbeereis	3,90 €
mit Sahne	4,90 €
Pfirsich Melba ^{1,h2,g}	
zwei Kugeln Vanilleeis, mit Pfirsichspalten, Sahne, Himbeersoße und Eiswaffel	4,80 €
Schwedenbecher ^{1,h2,g}	
drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör	5,70 €
Heiße Liebe ^{1,h2,g}	
zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Eiswaffel und heißen Himbeeren (enthält Alkohol)	5,90 €
Tropicana ^{1,h2,g}	
Orangensaft und Vanilleeis	4,40 €
Eiskaffee oder Eisschokolade ^{9,1,h2,g}	
Kaffee oder Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	4,40 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfit, m Lupinen, n Weichtiere

.....Brotzeitkarte

ab 17.00 Uhr

Strammer Max <small>7,15,c,A1,g</small> 2 Scheiben Butterbrot mit rohem Schinken und Spiegelei belegt	7,80 €
Pikanter Wurstsalat <small>2,11, A1,g</small> mariniert mit Essig und Öl dazu reichen wir Butter und Brot	8,30 €
Leckere Currywurst <small>2,11, 9,1,</small> mit hausgemachter Soße dazu Pommes frites	8,40 €
Hausgemachte Fleischsülze <small>4,11,15 j,i</small> garniert mit Zwiebeln, Remoulade und Bratkartoffeln	8,70 €
A gscheide Brotzeit <small>11,15,a1,g</small> Hausmacher Leberwurst, geräucherter und gekochter Schicken, hausgemachter Fleischsülze und Weichkäse serviert mit Butter und Brot	10,50 €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig,
10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst, 15 Nitritpökelsalz

A1 enthält Weizen, a2 Gerste, a3 Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse,
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfit, m Lupinen, n Weichtiere

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €