

Bratenkarte

Tafelspitz ^{A1,g}

an Meerrettichsoße, Kloß und Rote Beete Salat serviert

10,90 €

Kalbsbraten in Rahmsoße ^{A1,i,g}

serviert mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

11,80 €

Rinderzunge in Rotweinjus Rahmsoße ^{A1,i,g}

serviert mit Buttererbsen und Kloß

11,60 €

Fränkischer Sauerbraten ^{A1,g}

dazu servieren wir Apfelrotkohl und Kloß

11,90 €

Ofenfrisches „Schäufele“ an Kümmeljus ^{A1}

dazu Sauerkraut und Kartoffelkloß

12,90 €

½ Ente ^{A1}

mit Apfelrotkohl und Kloß

13,10 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ ^{A1}

serviert mit Apfelrotkohl und Kloß

12,90 €

Gansbrust an Beifußsoße ^{A1}

dazu Apfelrotkohl und Kloß

13,70 €

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

.....Suppen und Salate.....

Tomatencremesuppe _g	4,50 €
Kartoffelsuppe _{g,15} mit gerösteten Speckwürfeln	4,60 €
Fränkische Leberknödelsuppe _{ij,c,a1} Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln	5,20 €
Kleiner Salatteller _j	4,10 €
Salat „Promenade“ _{al,j} gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen dazu reichen wir Baguette	11,00 €

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

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,00 €

...Unsere Gaumenkitzler...

Hühnerbrustfilet „Shanghai“^{11,i,j}
süß – sauer angerichtet an Curryreis 10,20 €

Holzfällersteak^{15,c,j}
saftig gebratenes Schweinenackensteak
mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Speckscheibe und gebratenen Zwiebeln
dazu einen Beilagensalat 13,10 €

Zwiebelrostbraten^{j, A1}
saftiges Roastbeef an Rotweinjus, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
dazu servieren wir einen Beilagensalat 16,20 €

Überbackener Lammrücken (rosa gebraten)^{7,15,a1}
mit feiner Tomaten-Olivenkruste an Rosmarinjus,
serviert mit Speckböhnchen und Kartoffelrösti 16,50 €

Rumpsteak „nach Art des Hauses“^{7,15,g}
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Speckböhnchen und Kartoffelspalten 17,90 €

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 €

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

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a1,c,j}	
dazu Steak House Pommes und einen Beilagensalat	11,70 €
Kleine Portion	9,70 €
Original Wiener Kalbsschnitzel ^{a1,c,j}	
dazu Steak House Pommes und einen Beilagensalat	15,70 €
Kleine Portion	13,70 €
Jägerschnitzel ^{a1,j}	
vom Schweinerücken, Natur gebraten	
mit gemischten Pilzen in Rahm	
dazu Kartoffelkroketten und einen Beilagensalat	12,60 €
Kleine Portion	10,60 €
Schweinesteak au Four ^{a1,g,j}	
mit Würzfleisch und Käse überbacken	
an Herzoginkartoffeln und bunter Salatgarnitur	13,10 €
Schweinelendchen vom Grill ^{g,a1,j}	
serviert mit Champignon in Rahmsauce	
dazu Kroketten und einen Beilagensalat	14,70 €
Wiener Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ ^{15,a1,j,c,g}	
mit Kochschinken 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

10,00 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“^{7,15,a1,d,j}

mit gebratenen Zwiebeln & Speckwürfeln

dazu reichen wir Salzkartoffeln und einen Beilagensalat

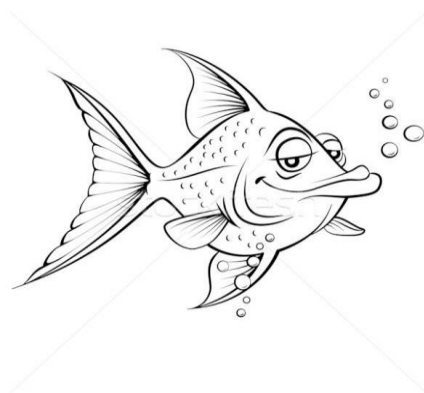
13,10 €

Zanderfilet^{d,g,A1}

mit Kräuterkruste überbacken

an Dillsauce, saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln

15,10 €



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 €

.....Für unsere kleinen Gäste.....

Ein Kartoffelkloß ^{a1}
mit Rahmsauce 2,90 €

Portion Pommes frites 3,80 €

Hausgemachte Eierkuchen ^{A1,c,g,2}
mit Apfelmus 4,20 €

Max und Moritz ^{A1,c}
kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites 4,90 €



.....Dessert.....

Creme Brûlée ^{g, c} 4,90 €

Schokoladensoufflé ^{A1, g, c}
mit Vanilleeis und Sahnehaube 7,20 €

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 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 2 Spiegelei belegt	8,10 €
Pikanter Wurstsalat <small>2,11,A1,g</small> mariniert mit Essig und Öl dazu reichen wir Butter und Brot	8,50 €
Leckere Currywurst <small>2,11,9,1</small> mit hausgemachter Soße dazu Pommes frites	8,60 €
Hausgemachte Fleischsülze <small>4,11,15,j,i</small> garniert mit Zwiebeln, Remoulade und Bratkartoffeln	8,90 €
A gscheide Brotzeit <small>11,15,a1,g</small> Hausmacher Leberwurst, geräucherter und gekochter Schinken, hausgemachter Fleischsülze und Weichkäse serviert mit Butter und Brot	10,90 €

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 €