


**Sangria** selbstgemacht 0,2l 3,90  
auch zum Mitnehmen in der Flasche

ab 12.09.  
fränkischer Federweißer  
und Zwiebelkuchen



**Diese Gerichte servieren wir bis 17.00 Uhr**

 **Kürbissuppe** mit Kürbiscroutons € 4,50  
**Rinderkraftbrühe** mit dreierlei Einlage € 4,90

**Feldsalat mit geräucherte Entenbrust an Himbeerdressing** € 9,80


**Sommerblattsalate** dazu Baguette  
mit **Thunfisch** und **Oliven** 4,8,1, **Balsamico – Dressing** € 8,20  
mit **Schinken** 1,7,11, **und Käse**, **French – Dressing** € 8,20


**Baggers drei Stück** mit **Apfelmus** € 5,00  
mit **geräuchertem Lachs** € 9,30

**Diese Gerichte servieren wir bis 16.00 Uhr**

Bitte beachten Sie unsere Tafel auf der Terrasse mit den Tagesangeboten.


 **Kaiserschmarrn** mit **Apfelmus** kleine Portion als Nachtisch € 5,00  
Hauptgericht € 8,90

 **Schafskäse** aus Griechenland von der Insel Lesbos  
im Auberginenmantel mit Tomatensauce und Reis, dazu Blattsalat € 9,50

 **Kürbisgnocchipfanne**, dazu Blattsalate € 9,50

**Vitaminteller**, **Putenbruststreifen** auf Blattsalaten, dazu Baguette € 9,50

**Zarter Schweinerücken vom Grill**, mit selbstgemachter Kräuterbutter,  
**Pommes Frites** und dazu gemischte Blattsalate € 9,90

 **Käsespätzle** mit gedünsteten Zwiebeln, würzigem Bergkäse, dazu Blattsalate € 10,90  
kleine Portion € 8,90

**Putenbrustgeschnetzeltes** in Curryrahm mit Ananasstücken und Duftreis € 9,50

**Fränkischer Sauerbraten** mit Apfelblaukraut und Semmelknödeln € 13,90

**Ochsenbrust** gesotten mit kleinen Klößen, Meerrettichgemüse, Preiselbeeren € 12,50

**Fisch:**

**Zanderfilet** gebraten mit Rieslingsauce dazu Basmatireis und Blattsalate € 13,50

**Dessert:** **Brüsselerwaffeln** mit Zwetschgenkompott und Zimteis € 4,50

**Kindergерichte:**

**Kloß mit Soß** € 2,40

**Schnitzel – Natur** mit Pommes Frites und Ketchup € 4,50

**Pommes mit Ketchup** € 2,40