



## Unsere aktuellen Spezialitäten- special offers

### Suppen / Vorspeisen – soups / starters

**Meerrettichsuppe mit Croutons 5,40 €**

*horseradish soup with croutons (A,G,I,J)*

### Hauptgerichte - main courses

**Fränkisches Krenfleisch 17,70 €**

**-im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch-**

*mit Kartoffelkloß und Preiselbeeren (A,I,J,G,L,3,5)*

*Franconian „Krenfleisch“ (beef) cooked in vegetable broth served with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries*

**„Jägerschnitzel“ mit Spätzle 18,80 €**

*Schnitzel vom Schwein (natur) in Pilzrahmsauce (A1,C,G,I,L)*

*fried pork with a cream of mushroom sauce, served with Swabian noodles*

**„Waldpilze“ mit Semmeltalern (vegetarisch) 16,60 €**

*geröstete Semmeltaler in Waldpilzrahmsauce mit gebratenen Egerlingen (A1,C,G)*

*fresh mushrooms with bread dumplings -*

*roasted slices of bread dumplings with fried mushrooms on a creamy mushroom sauce*

**Zu den Waldpilzen empfehlen wir:**

*(as side orders to the above dishes we recommend)*

**2 Fränkische Bratwürste (Franc. fried sausage) (3,4,15) 6,00 €**

**Ganze Hühnerbrust, natur (grilled chicken breast) 8,90 €**

**Wildes Huhn 18,80 €**

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pilzrahmsauce & Pommes Frites (A,C,G,I,J,L,2)*

*Chicken breast with creamy mushroom sauce and french fries*

**Backfisch vom Rotbarsch 15,50 €**

*mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat dazu Remoulade (A,C,G,I,J,2,4)*

*deep fried fish with remoulade sauce and homemade cucumber and potato salad*

**Veganes Paprikagulasch mit Bratkartoffeln 14,40 €**

*vegan goulash made with peppers and served with fried potatoes (A1,L)*

### Nachtisch – dessert

**Vanilleeis mit Erdbeeren & Sahne 7,50 € (A,G)**

*vanilla ice cream with strawberries and cream*