

Aperitiv

Ein Glas fränkischen Secco

0,1l 4,60

Campari Orange

0,2l 4,10

Ein Glas Pfirsichtraum

Pfirsichlikör mit Secco aufgegossen

0,1l 5,40

Aperol Spritz

0,2l 5,90

Holunderlimo

Holundersirup, Zitronenlimo und Sprudelwasser

0,4l 4,80

Ingwersprudel

Ingwersirup, Ingwer, Sprudelwasser

0,4l 4,80

Denken Sie daran, eine frische Zubereitung nimmt entsprechende Zeit in Anspruch.

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,
Ihre Eva Wittenburg!

Küchenzeiten: 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr
Samstag und Sonntag auch: 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr

Sonnenfamilienessen
Fränkisch ab 4 Personen

Kraftbrühe vom Rinderbug mit hausgemachten
Leberspätzle und Kräuterflädle

Gesottene Rinderbrust mit Meerrettichsauce
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Knusprige Schweineschäufele
mit breiten Nudeln, Kartoffeln, Blaukraut und Klößen.

Apfelkühle mit Vanilleeis

Alles wird auf Platten serviert wie früher zu Hause
Pro Person 24,00 inkl. 2 Flaschen Wasser

Suppen und Vorspeisen

Ochsensalat vom Kalbstafelspitz mit gegrillter Gurke, Walnuss
und gepickelter Schalotte 8,90

Kraftbrühe vom Rinderbug mit hausgemachten
Leberspätzle und Kräuterflädle 4,90

„Der Einsteiger“
Toskanisches Brötchen |
kroatisches kaltgepresstes Olivenöl | Salze 3,20
(Chiavalon Olivenöl gehört zu den besten kroatischen Olivenölen
nach Flos Olei 2018/ 95 Punkte

Hauptgänge

| | |
|---|-------|
| Schinkenkäsespätzle, geschmolzene Zwiebeln und Salat | 13,20 |
| Zander gebraten auf Blattspinat mit Kartoffeln | 19,60 |
| Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites und Salat | 12,90 |
| oder mit Schinken ² und Käse überbacken | 14,10 |
| mit Bratkartoffeln Aufpreis | 1,50 |
| „Fränkisches Hochzeitsessen“ Gesottene Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und breiten Nudeln | 16,30 |
| Sanft gegartes Schäufile mit Blaukraut und Klößen | 15,20 |
| Rumpsteak dry Age 250g mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat | 28,90 |
| Rinderfilet 200g mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat | 29,80 |
| Ein Paar hausgemachte grobe Bratwürste: mit Bratkartoffeln | 9,30 |
| mit Sauerkraut Scheibe Brot | 8,90 |
| mit großem Blattsalat Scheibe Brot | 8,90 |
| (Scheibe Brot extra 0,50 Cent) | |
| FLEISCHLOS Großer Teller breite Nudeln mit Buttersemmelbröseln, Meerrettichsoße und Preiselbeeren | 9,50 |
| Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salat | 10,20 |
| Hausgemachte Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Salat | 12,20 |

Gerne bereiten wir Ihnen auch ganzen Waller im Blausud zu
Salat | Butter | Kartoffeln

Bitte 2 Tage Vorbestellung

pro Person 34,90 €

**Auf dem Stein gebackener Pizza
fränkisch mit Sauerrahm**
(nur ab 17.00)

zur Wahl

mit gerupftem Schweinebraten, Senfmayonaise, Krautsalat
und hausgemachte rote Zwiebelmarmelade 9,80

mit Schinkenspeck, Blauschimmelkäse und Rauke 8,80

mit geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich, Apfel,
Rauke 10,90

Klassisch mediterran mit Tomatensauce

mit Mozzarella 7,20

mit Mozzarella, Salami und Rucola 9,60

mit Mozzarella, Parmaschinken und Rucola 10,90

Gerichte mit Schinken, Salami
Gerichte mit Klößen

Nitritpökelsalz
Antioxidationsmittel

„AusSteiger“ Käse am Stück
Toskanisches Brötchen | Gruyere oder Parmesan 100g |
feiner Fruchtsenf 8,50

Praline von Confiserie Storath nach Wahl 1,40

Espresso mit einer Praline von Confiserie Storath nach Wahl 3,30

Unsere Eisbecher

| | |
|--|------|
| Kugel hausgemachtes Eis nach Wahl | 1,40 |
| „das Likörchen“ Vanille-, Schoko- und Haselnußeis mit Eierlikör übergossen und mit Sahne garniert | 6,50 |
| „der Fruchtige“ 2 Kugeln Vanille- und Mangoeis mit Mangopüree und Sahne | 4,90 |
| „der Weibliche“ Eine Kugel Zitronensorbet mit Secco aufgegossen | 4,90 |
| „der Prozentige“ In Nordseerum eingelegte Rosinen mit Vanille-, Schokoeis und Sahne serviert. | 5,90 |
| „der Schmelzige“ Feines Vanille- und Schokoeis mit zartschmelzendem Karamell und gebrannten Mandeln mit Sahne garniert. | 5,90 |
| „der Warme“ In Zimt und Zucker gewendetes Apfelkräpfle mit einer cremigen Kugel Vanilleeis, Sahne | 4,10 |
| „der Kurze“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne | 3,90 |
| „der Dunkle“ 2 Kugeln Schokoladensorbet mit 70%iger Zartbitterschokolade, geschichtet mit abgezogenen Sauerkirschen und Sahne | 5,10 |
| „der Schokoladige“ 3 Kugeln Vanilleeis mit selbstgemachter Schokoladensauce und Sahne | 5,60 |
| „der Geschichtete“ Eine Kugel Vanilleeis mit Erdbeerpüree und Sahne | 3,80 |