

Wir . . . empfehlen . . .



Die Chefin empfiehlt als Aperitif oder für Zwischendurch

Hugo	5.50 €
Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limetten & frische Minze, 0,2l	
Aperol Spritz	5.50 €
Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe, 0,2l	
Granatapfel Spritz	5.80 €
Granatapfelsirup, Sekt, Mineralwasser, Granatapfelkerne, Zitronenscheibe 0,2l	
Lillet Russian Wild Berry	5.50 €
Lillet, Russian Wild Berry, Himbeeren & Blaubeeren 0,2l	

Alkoholfrei

Himbeer – Granatapfel – Lemonade 0,3l.....	4.20 €
Heidelbeer-Ingwer - Lemonade 0,3l.....	4.20 €
Shirley Temple	4.20 €
Ginger Ale, Zitronenlimonade, Limettensaft, Grenadine 0,2l	
Glas Hausmarke Sekt	3.20 €
halbtrocken, 0,1l	
Kir Spezial	3.50 €
ein Glas Sekt mit einem Schuss Holunderlikör, 0,1l	
Martini auf Eis	3.20 €
rot <u>oder</u> weiß, 5cl	
Campari auf Eis	3.50 €
pur	
Campari auf Eis	4.80 €
mit Orangensaft <u>oder</u> mit Soda	

Für die kalte Jahreszeit **Weißer Glühwein *Castell***

Weißer Schloss Glühwein aus der Domäne Castell Franken, versetzt mit ausgewählten Gewürzen, wärmt und umschmeichelt jedes Gemüt, halbtrocken, 0,2l	2.80 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Speisenkarte



Vorspeisen

Zwei Scheiben pikantes Knoblauchbrot 4.80 €
mit Salatgarnitur

Pikanter Feldsalat aus dem Knoblauchsland
mit Balsamico & Walnussöl 8.80 €
mit knusprigen Speckwürfeln und Weißbrotcrôutons

Rinder Carpaccio vom Angusrind 11.80 €
dünn geschnitten, mariniert mit Limonen- Olivenöl,
garniert mit frisch geriebenem Parmesan, Rucola
und Pinienkernen, dazu Stangenweißbrot



Suppen



Bayerische Leberknödelsuppe 4.20 €
mit Pfannkuchenstreifen

Grießklösschensuppe 4.20 €
mit feinen Gemüwestreifen

Unsere hausgemachte Tomatencremesuppe 4.20 €
mit Gin und gerösteten Weißbrotwürfeln

Speisenkarte



Aus dem Ofen

1/2 Schweins-Schäufele	12.80 €
mit zwei kleinen rohen Klößen und buntem Salatteller	
Schweinebraten	9.40 €
mit zwei kleinen rohen Klößen und buntem Salatteller	
Kalbsbraten	12.80 €
mit zwei kleinen rohen Klößen und buntem Salatteller	
Gemischter Braten (Schwein & Kalb)	11.50 €
mit zwei kleinen rohen Klößen und buntem Salatteller	
Fränkischer Sauerbraten	12.40 €
mit zwei kleinen rohen Klößen und buntem Salatteller	
Kalbs-Rahmbraten mit Waldpilzen	13.80 €
serviert mit zwei kleinen Semmelknödeln und buntem Salatteller	

Lebend – frische Karpfen & Karpfenfilet

aus dem Erlengrund:

1/2 Fränkischer Karpfen <i>gebacken</i>	(100 Gramm 3.00 €) Preis nach Größe
dazu ein großer bunter Salatteller mit fränkischem Kartoffelsalat	
1/2 Fränkischer Karpfen <i>blau</i>	(100 Gramm 3.00 €) Preis nach Größe
im Wurzelsud gegart, serviert mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und buntem Salatteller	
Frisches Karpfenfilet <i>gebacken</i>	14.80 €
serviert mit hausgemachter Remouladensauce, fränkischem Kartoffelsalat und einem bunten Salatteller	
Karpfen – Knusper	12.80 €
Streifen vom frischen Karpfenfilet in der Knusperpanade gebacken, an bunten Salaten, mit hausgemachter Remouladensauce und Weißbrot	
Frisches Karpfenfilet <i>Bombay</i>	14.80 €
mit Mandeln & Rosinen, auf feiner Curryrahmsauce, dazu servieren wir Basmatireis und einen bunten Salatteller	

Speisenkarte



Unsere Klassiker

- Schweine-Leber *gebacken*** 10.50 €
mit frischen knusprigen Röstzwiebeln, dazu servieren wir
ein bunten Salatteller mit fränkischem Kartoffelsalat
- Cordon Bleu vom Schwein** 12.80 €
mit Kochschinken & Käse gefülltes und gebackenes
Jungschweinerückensteak, dazu servieren wir knusprige
Bratkartoffeln und einen bunten Salatteller
- Wiener Schnitzel vom Kalb** 17.80 €
zwei dünn geklopfte & gebackene Kalbsschnitzel, in Butter gebraten, dazu
Preiselbeeren und ein bunter Salatteller mit fränkischem Kartoffelsalat
- Post-Töpfchen** 14.80 €
zarte Putenbrust-Medaillons mit jungem Gemüse und frisch geriebenem
Käse im Ofen gratiniert, pikante Waldpilzrahmsauce, dazu reichen wir
hausgemachte Butterspätzle und einen bunten Salatteller
- Geschmorte Ochsenbäckchen** 16.80 €
in einer feinen Rotweinsauce geschmort, serviert mit
hausgemachtem Kartoffelpüree und Wurzelgemüse
- Rumpsteak vom argentinischen Weiderind 200 Gramm** 19.20 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Kartoffelecken
mit Sour Cream, dazu reichen wir einen bunten Salatteller
- Pfeffersteak vom Rinderfilet 200 Gramm** 26.80 €
am Grill medium gebraten, dazu reichen wir eine pikante
Cognac-Pfefferrahmsauce und knusprige Röstzwiebeln,
als Beilage servieren wir Bratkartoffeln und einen bunten Salatteller

Speisenkarte



Fisch

Frisches Seelachs-Filet *gebacken* 11.20 €

dazu reichen wir eine hausgemachte Remouladensauce,
fränkischen Kartoffelsalat und einen bunten Salatteller

Zanderfilet *Mandelbutter* 18.80 €

mit Mandelblättchen in Butter gebraten, serviert mit
geschmorten Kirschtomaten, Petersilienkartoffeln
und einem bunten Salatteller

3 zarte Matjesfilets *HAUSFRAUENART* 11.80 €

mit pikanter Sahnesauce

dazu servieren wir Salzkartoffeln



Vegetarisch

Frische Champignons *gebacken* 11.80 €

dazu reichen wir eine hausgemachte Remouladensauce
und einen bunten Salatteller mit fränkischem Kartoffelsalat

Gnocchi an pikanter Kürbissauce 12.50 €

mit gebratenem Kürbis, Kirschtomaten, frisch geriebenem
Parmesan und Rucola, dazu servieren wir einen bunten Salatteller

Speisenkarte



Dessert-Karte

Unsere Empfehlung:

Oma´s

Apfelküchle 6.80 €

... frisch ausgebacken im Bierteig

mit Mövenpick-Eiskrem Vanille und Sahne

Eis & Heiß 5.80 €

Vanille-Eiskrem serviert mit heißen Himbeeren und Sahne

Kleiner Pfannkuchen 6.50 €

gefüllt mit Himbeer-Panna-Cotta, Früchtégarnitur
und Mövenpick-Amarena-Kirsch-Eis

Bunter Früchte-Eisbecher 6.80 €

Mövenpick-Früchteeis garniert mit frischen Früchten und Sahne

Kokoseis überkrustet 6.50 €

Kokoseis von Mövenpick, überzogen mit einer feinen
Schokokruste, garniert mit Sahne

Walnuss-Eis mit Eierlikör 6.80 €

Feinstes Walnusseis von Mövenpick mit Eierlikör
und Walnüssen, garniert mit Sahne

Mövenpick-Eisbecher 5.80 €

drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne

Speisenkarte



Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites	2.80 €
mit Tomatenketchup	
Zwei kleine rohe Klöße	2.80 €
mit Bratensauce	
Benjamin Blümchen	5.80 €
ein kleines Schnitzel vom Schwein, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup	
Neptun-Teller	5.80 €
hausgemachte „Fischstäbchen“ ... frisches Seelachsfilet in Streifen geschnitten, paniert und in der Pfanne goldbraun gebacken, dazu reichen wir hausgemachte Remouladensauce und Kartoffelsalat	
Kikeriki	5.80 €
goldbraun gebackene Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup	
Schweinchen Dick	4.80 €
eine Scheibe Schweinebraten mit einem kleinen rohem Kloß	
Räuberteller	0,00 €
mit Besteck zum RÄUBERN bei den Erwachsenen-Tellern	



**... und wer seinen Teller schön aufisst,
der bekommt eine süße Überraschung!**

Speisenkarte



Kleine Karte

6 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen

auf Sauerkraut, mit Brot *oder* mit Kartoffelsalat, Meerrettich7.80 €



3 Stück fränkische Bratwürste7.80 €

auf Sauerkraut, mit Brot *oder* mit Kartoffelsalat, Meerrettich

3 Stück „Saure Zipfel“ - pikant7.80 €

fränkische Bratwürste gegart im Zwiebel-Essig-Sud, mit Brot

Bunte Salatplatte12.80 €

mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Champignons,
dazu reichen wir Stangenweißbrot

Toast „Hawaii“7.80 €

zwei Scheiben Toast, mit zwei Scheiben Ananas, Kochschinken
und Käse belegt, im Ofen gratiniert, garniert mit Preiselbeeren

Schweizer Wurstsalat6.80 €

Wurst mit Käse und Zwiebeln, in Essig und Öl angemacht, dazu Brot