

Fränkische Forellen

Frisch aus unserem Bassin ganzjährig: **Auracher Forellen** die in unserem Haus seit Jahrzehnten für ihre gute und sorgfältige Zubereitung bekannt sind. Wir bieten Ihnen nach folgenden Rezepten:

Forelle gebacken , mit verschiedenen Salaten an Sauce Vinaigrette, auf Wunsch reichen wir Sauce Rémoulade ² 1,20	von 8,30 bis 15,10
Forelle im Blausud , mit Meerrettich ³ , zerlassener Butter und Salzkartoffeln ^{3/11}	von 9,00 bis 16,40
Forelle nach Art der Müllerin ² gebraten, mit Salzkartoffeln und saisonalen Salaten	von 9,00 bis 20,50
Forelle in Mandelkleid , gebraten, mit Salzkartoffeln und bunten Salaten	von 14,10 bis 18,90
Forelle frisch geräuchert in unserer eigenen Räucherei, dazu reichen wir Orangenmeerrettich ⁶ , Toast und Butter	von 9,80 bis 19,20
Gebratene Forelle mit Kirschtomaten und Kräutern gefüllt, Schwenkkartoffeln und marktfrischen Blattsalaten in Senfdressing	von 13,10 bis 19,90

Hausgefertigte Suppen und Vorspeisen

Fränkische Leberknödelsuppe	2,90
6 Weinbergschnecken in Knoblauchrahmsauce	6,90
Olivenöl Extra Vergine und Pesto mit Brot und Baguette	3,00
Buttertöpfchen mit Brot und Baguette	3,00

Frischer Salat und vegetarische Gerichte

Gartensalate in leichter Honig-Senfsauce, mit gebratenem Fischfilet, Nüssen und Champignons	12,80
Gemüse Carpaccio mit in Pesto gebratenen Garnelen	6,50
Zucchini mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu reichen wir Salzkartoffeln	8,70
Rindercarpaccio an Senf-Olivenöl-Vinaigrette, Meersalz, Limettenöl und Champignons	8,50
Frische Champignonköpfe gebacken, mit Sauce Rémoulade ² und Weißbrot	
Vorspeisenportion 4,90 €	Ganze Portion 6,80
Kartoffelbällchen und Champignons mit in Rahm angeschwitztem Wirsing	8,90

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere vegetarische Gerichte.

Für Spießliebhaber eine Spezialität

Roastbeef, Schweinefilet und Putenbrust serviert an einem Spießständer
Dazu servieren wir Curryreis, Pfeffersauce, Kräuterbutter und Blattsalate in French Dressing 18,50

Fleischgerichte

Lendchen-Toast mit Streifen von Schinken, Champignons und Kräutern, Spiegelei und kleinem Salatnest 9,50

Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Bratkartoffeln und feinen Salaten in French Dressing 14,20

Argentinisches Roastbeef "Café de Paris" überbacken mit Kräuterbutter
und Sauce Hollandaise, Herzoginkartoffeln und Blattsalaten in Balsamico 18,20

Filetpfännchen - verschiedene Lendchen mit feinen Gemüsen,
Speckchampignons, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 17,20

**Für unsere kleineren Gäste haben wir eine eigene Kinderkarte
und besucht doch unseren Spielplatz im Garten**

Zum Abschluss ein Dessert

Stellen Sie Ihren Becher Mövenpick Gourmeteis selbst zusammen

Bourbon-Vanille, Chocolate Chips, Erdbeere, Walnuss, Sorbet je Kugel 1,00 Sahne 0,60

Dessertvariation - hausgemachte Desserts zum Genießen 6,80

Geeister Kaiserschmarrn mit Zimtkirschen und Nußkrokant 5,50

Fruchtiges Sorbet mit Prosecco aufgegossen und Früchten 5,20

Fränkische Apfelkröpfla in Bierteig gebacken, mit Zucker und Zimt, Vanilleeis 5,50

Unsere Küche ist täglich von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 18:00 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet

Dienstag ist unser Ruhetag

Die amt. Lebensmittelverordnung schreibt uns die Kenntlichmachung der vom Hersteller der Grundnahrungsmittel
verwendeten Zusatzstoffe vor. Folgende Zusatzstoffe sind ggf. gekennzeichnet:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 7: Phosphat,
9 coffeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel