

Jan 2019

Ein Aperitif stimmt Körper, Geist und Seele ein!

Sherry

halbtrocken oder trocken 10 cl 4,20

Aperol Sprizz ^{2,6}

15 cl 4,20

Vorspeisen

Über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet

auf Kartoffelrösti mit Orangenmeerrettich 7,50

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast 5,30

Suppen



Mildes Knoblauch-Basilikum-Süppchen mit

am Spieß gebratener Garnele 5,90

Kräftige Rindfleischbrühe aus dem Kessel 3,90

◇ mit hausgemachten Leberklößchen und Schnittlauch
oder ◇ mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse

Sahnige Champignoncremesuppe mit Brotcroûtons 4,20

Köstliches ohne Fleisch

Herzhafter **Hirtenrösti** griechische Art

mit Fetakäse vom Schaf, Zwiebeln und Salatbukett 11,80

Zarte **Hanf-Kartoffelkrapfen** mit Suddersdorfer Hanfsamen

auf Butterböhnchen mit Tomaten-Kapern-Sugo 11,80

Bunter Salatteller mit Joghurtdressing 10,50

nach Wunsch mit ◇ gebratenen Putenbruststreifen

oder ◇ Tintenfischringen in Backteig „a la Romana“ ^{2,10}

oder ◇ mit vegetarisch gefüllten Mini-Frühlingsröllchen

Unsere Fischempfehlung

Regenbogenforelle im Ganzen gebraten

mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
und Blattsalat 14,90

Feines **Filet vom Petrusfisch** aus der Pfanne

mit Zitronen-Hollandaise, Kartoffeln und Blattsalat 14,90

Spezialitäten vom Spiegelkarpfen aus Altendettelsau

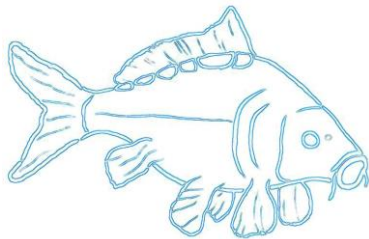
Karpfenfilet praktisch grätenfrei gebacken, mit Kartoffelsalat
und gemischtem Salat 14,90

Pfefferkarpfenfilet würzig und pikant
mit Remouladensoße, Kartoffelsalat
und gemischtem Salat 15,90



saftiges Karpfenfilet gebraten
mit Tomaten-Kapern-Soße
und luftigem Kartoffelschnee
bunter Salatteller 15,90

nur samstags und sonntags:



halber Karpfen gebacken
mit Kartoffelsalat
und gemischtem Salat

halber Karpfen „blau“

aus dem Wurzelsud

mit zerlassener Butter,

Salzkartoffeln und Blattsalat

klein bis 12 €

mittel 13 -17 €

groß 18 -20 €

Allerlei mit Fleisch

Zarte **Perlhuhnbrust** mit Portweinsauce,
Kartoffel-Hanf-Krapfen und buntem Salat 15,90



Kräftiges **Hirschgulasch** mit Preiselbeeren,
Haselnuss-Spätzle
und gemischtem Salat 15,90

dazu passt perfekt ein

Domina

Dettelbacher Honigberg, trocken

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit gemischtem Salat und Kartoffelsalat
oder Pommes frites 16,90

Schweineschnitzel paniert, mit gemischtem Salat
und Kartoffelsalat oder Pommes frites 11,80

Schweinesteak „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce,
Pommes frites und gemischtem Salat 12,80

3 fränkische **Bärlauch-Bratwürste**³ mit Kartoffelsalat
oder Sauerkraut und Brot 8,30

Medaillons von der Schweinelende mit Pfefferrahmsauce,
frischen Spätzle und buntem Salatteller 15,90

Unsere echt guten Steaks

Suchen Sie sich Ihr Lieblingssteak aus...

Mager und fein:	Putenbruststeak 220 g	7,70
Kräftig und zart:	Schweinerückensteak 220 g	7,70
Aromatisch und kernig vom Roastbeef:	Rumpsteak lady-size 180 g	13,90
Auch vom Roastbeef und größer:	Rumpsteak man-size 250 g	18,00
Saftig, mit dem typischen Fettsäure:	Rib-Eye-Steak 300 g	19,90
Mit Knochen und Filet:	T-Bone-Steak ~ 500 g	22,00
Feine „Steaks“ aus dem Meer:	Gebackene Garnelen pro Stück	2,10



... wählen Sie eine Garnitur...

hausgemachte Kräuterbutter 1,90
Allioli¹ (Knoblauch-Olivenöl-Dip) 1,90
raucharomatische BBQ-Sauce 1,90
Whiskey-Pfeffer-Sauce 2,50
überbacken mit Pfleger's Gewürz-Butter 3,00
knusprige Röstzwiebeln 3,00

... die Beilagen dazu ...

Pommes frites 2,40
Country-Potatoes 3,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm¹ 3,00
Kartoffelrösti 3,00
Gemischter, frischer Salat 3,70
Grüne Butterbohnen 3,00

...und dann brutzeln wir los!

Kinderkarte

Kinderschnitzel paniert mit Pommes frites 5,90

Kinderschnitzel „natur“ mit Champignonsoße, Pommes frites 6,90

3 Rostbratwürstchen mit Kartoffelsalat
oder Pommes frites 4,90

6 Rostbratwürstchen mit Kartoffelsalat
oder Pommes frites 6,20

Currywurst^{1,3,5,9} mit Pommes frites 5,50

Kartoffelpuffer mit Apfelmus^{3,8} 5,20

Ein Teller Pommes mit Ketchup 3,00

Ein Teller Spätzle mit Soße 3,50

Kloß mit Soß' 3,00