



## Wochenkarte vom 12.05. bis 19.05.2019

Spargel-Hähnchencreme-Suppe mit Croutons 5,50 €

Gegrilltes Zanderfilet 15,90 €  
mit gold gebratenen Mandelblättchen und Salzkartoffeln

Kalbs T-Bone Steak 20,90 €  
mit grünem Pfeffer und getrockneten Tomaten in Cognac-Rahmsauce, dazu Krokette

gegrilltes Kapp-Hechtfilet 15,90 €  
mit Weißwein-Safransauce, Broccoli-Röschen & Tagliatelle-Nest

Sauerbraten 15,90 € / klein 14,90 €  
mit Sauce, dazu Knödel & Salat vom Buffet

Schweinemedallions „Rusticana“ 18,90 € / klein 15,80 €  
mit Steinpilzen und Pfifferlingen in Rahmsauce,  
dazu Butterspätzle & Salat vom Buffet

Tagliatelle „Saison Art“ 12,80 €  
mit frischem Spargel, Cocktailtomaten, Pinienkernen in Rucola-Pesto, dazu Parmesan

Schnitzel „Prinzess“ 14,20 € / kleine 11,90 €  
mit frischem Spargel, gekochtem Schinken und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

Fränkischer Schwein'sbraten 12,20 € / kl. 10,90 €  
mit Knödel, Röstzwiebel und Salat vom Buffet

Rinder-Tafelspitz 15,90 € / klein 14,90 €  
mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

Erdbeerbecher 6,90 €  
mit frischen Erdbeeren, Vanilleis und Sahne

Pfannkuchen 4,90 €  
mit Schokosauce, Vanilleis und Sahne

Zusatzstoffe:

1-Konservierungsstoffe, 2-Farbstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-geschwefelt, 5-koffeinhaltig, 6-Süßungsmittel,  
7-chininhaltig, 8-Geschmacksverstärker, 9-Vorderschinken, 10-Laktose, 11 geschwärzt—

Allergen:

b Fisch, c Ei, g Milch, j Senf, k Sellerie, e Erdnüsse, s Sesamsamen, w Weichtiere,  
a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), m Soja, l Krebstiere

