

Mittagskarte vom 03.06. bis 09.06 2024

Montag

Ruhetag

Dienstag

- Gulasch vom Weiderind mit Semmelkloß und Beilagensalat 15,50€
- Pilzgulasch mit Semmelkloß (vegan) und Beilagensalat 12,50€
- Spargelcremesuppe mit Petersilienöl und Wildkräuter-croutons (auch in vegan) 6,50€

Mittwoch

- Kohlrahmbürh vom Kohlrabi mit Mehlspatzen (auch in vegan) 6,50€
- Fränkischer Spargel mit Kartoffeln und hausgemachte Sauce Hollandaise (auch in vegan) 16,90€
- oder mit Schnitzel vom Strohschwein 24,40€

Donnerstag

- Lendenbraten vom Strohschwein mit Champignon-Rahmsoße und „halbseidenen Klößen“ sowie Beilagensalat 16,50€
- Pilzgulasch mit „halbseidenen Klößen“ (vegan) und Beilagensalat 12,50€
- Spargelcremesuppe mit Petersilienöl und Wildkräuter-croutons (auch in vegan) 6,50€

Freitag	• Buchteln mit Vanillesoße	8,00€
	• Schollenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln mit Senfsoße und Beilagensalat	12,50€
	• Fränkischer Spargel mit Kartoffeln und hausgemachte Sauce Hollandaise (auch in vegan)	16,90€
	oder mit Schnitzel vom Strohschwein	24,40€
Samstag	• Kartoffelsuppe mit Würstchen und Brot	8,50€
	• Kartoffelsuppe vegan mit Brot	6,50€
Sonntag	• Spargelcremesuppe mit Petersilienöl und Wildkräuter- croutons (auch in vegan)	6,50€
	• Schweinebraten vom Strohschwein mit Sauerkraut und Klößen	16,50€
	• Hochlandrinderbraten mit Blaukraut und Klößen	18,50€
	• Pilzgulasch mit Semmelkloß und Beilagensalat (vegan)	12,50€
	• Tafelspitz mit Märch (Meerrettichsoße) und Klöße	17,50€