

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 Wildkräutercroutons (auch in vegan)	6,50€
Mittwoch		
	• Kohlrahmbürh vom Kohlrabi mit Mehlspatzen (auch in vegan)	6,50€
	• Fränkischer Spargel mit Kartoffeln und hausgemachte Sauce	16,90€
	Hollandaise (auch in vegan) 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 Wildkräutercroutons (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	16,90€
	Hollandaise (auch in vegan) 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 Wildkräutercroutons (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€
	• Gänsebrust mit Blaukraut und Klob	22,50€