


# ♥ *Unsere SONNTAG-MITTAGSKARTE* ♥

## Vorneweg... Starters...

dazu empfehlen wir unser Victoria Helles


Fränkische Leberknödelsuppe 6,50  
mit Gemüsestreifen  
*liverdumpling soup with vegetable strips*

 Spargelcremesüppchen 7,00  
mit Spargelstücken und Sahnehaube  
*Asparagus cream soup*

 Knackige Salate 5,00  
-alle hausgemacht-  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
*Homemade salad*

## Typisch Grosch „Typical Grosch“

dazu empfehlen wir unseren Luthertrunk

 ½ Pfund frischen Spargel 16,50  
mit Butter oder Sauce Hollandaise  
und Dampfkartoffeln  
*Asparagus with butter, or sauce hollandaise and potatoes*

mit Schweineschnitzel 23,00  
*with escalope*


mit Krustenschinken vom Grill 21,50  
*with ham*

„Bierbrauersteak“ 18,00  
Schweinerückensteak vom Grill,  
mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei,  
dazu gebackene „Drillings-Kartoffeln“  
*Brewer steak' steak of pork, roast onions, fried egg and potatoes*

Schweineschnitzel 14,50 (13,00)  
in der Pfanne gebraten, mit Pommes frites  
*escalope of pork, with french fries*

Zanderfilet –gebraten- 19,50 (18,00)  
auf geschwenktem Gemüse  
mit Dampfkartoffeln  
*zander fillet with vegetables and potatoes*

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm,  
dazu Dampfkartoffeln  
*white herring „housewife's style“ with apples, onions and potatoes*  
1 Filet 11,00                      2 Filet 12,50

 Gemüse-Curry 13,00 (11,50)  
mit Kokosmilch, frischen Ingwer  
und Chili verfeinert im Reisrand serviert  
*rice curry dish with coconut milk, fresh ginger  
and chili refined served*

## Aus unserer Braten Küche *Roasts*

dazu empfehlen wir unseren Fuhrmannstrunk vom Fass

¼ oder ½ Landente 16,00/19,50  
mit Blaukraut und  
hausgemachten Klößen  
*¼ duck or ½ of duck with red cabbage  
and homemade potato dumplings*

Fränkischer Schweinebraten  
an einer Dunkelbiersoße 16,00 (14,50)  
dazu Sauerkraut und hausgemachte Klöße  
*Pork roast with darkbeersauce,  
home-made potato dumplings and sauerkraut*

Fränkischer Sauerbraten 17,00 (15,50)  
dazu hausgemachte Klöße  
und frische Salate  
*Franconian marinated beef with potato dumplings and fresh salad*

Gefüllte Rinderroulade 17,50  
dazu hausgemachte Klöße  
und frische Salate  
*filled beef with potato dumplings and fresh salad*

Ochsenbrust  
mit Meerrettichsoße 16,50 (15,00)  
dazu hausgemachte Klöße und frische Salate  
*Franconian beef with horseradish sauce,  
homemade potato dumplings and fresh salad*

## Für Naschkatzen gibt's auch noch Süßes

Portion Eiscreme  
mit Vanille-Erdbeer-Schokolade 5,50  
und Sahnehaube 6,00  
*strawberry, chocolate, vanilla ice-cream and whipped cream*

Eis und Heiß  
Vanille-Eiscreme mit Sahnehaube  
und heißen Waldbeeren 7,00  
*vanilla ice cream with hot berries and whipped cream*

3 Apfelkühle 7,00 (6,00)  
in Zimtzucker gewendet  
mit Vanille-Eiscreme und Sahnehaube  
*3 Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream*

Lauwarmes Schokoküchlein 7,00  
mit flüssigem Kern und Vanille-Eiscreme  
*Lukewarm chocolate cake with liquid core and vanilla ice cream*

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern