

♥ *Unsere* **SONNTAG-MITTAGSKARTE** ♥

Vornweg... Starters...

dazu empfehlen wir unser Victoria Helles

Fränkische Leberknödelsuppe 7,00

mit Gemüsestreifen

liverdumpling soup with vegetable strips

 Kürbiscremesuppe 7,50

mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

Pumpkin soup with ginger and roasted pumpkin seeds

 Knackige Salate 5,00

-alle hausgemacht-

mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Homemade salad

Typisch Grosch *Typical Grosch'*

dazu empfehlen wir unseren Luthertrunk

Bunter Salatteller 14,00

mit Sauerrahmdressing und Brötchenkorb

dazu gebratene **Hähnchenstreifen**

oder **Schweineschnitzel**

seasonal salad / bun-basket

roasted slices of chicken breast or escalope of pork

„Bierbrauersteak“ 18,50

Schweinerückensteak vom Grill,

mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei,

dazu gebackene „Drillings-Kartoffeln“

Brewer steak' steak of pork, roast onions, fried egg and potatoes

Schweineschnitzel 15,00 (13,50)

in der Pfanne gebraten, mit Pommes frites

escalope of pork, with French fries

Zanderfilet –gebraten- 21,50 (20,00)

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

 **Bandnudeln** 13,50 (12,00)

in Kürbiscremesoße mit Kirschtomaten,

Salbei und Hefeflocken

tagliatelle in pumpkin cream sauce with cherry tomatoes, sage and yeast flakes

Aus unserer Braten Küche *Roasts*

dazu empfehlen wir unseren Fuhrmannstrunk vom Fass

¼ oder ½ Landente 16,50/20,50

mit Blaukraut und

hausgemachten Klößen

¼ duck or ½ of duck with red cabbage

and homemade potato dumplings

Fränkischer Schweinebraten 16,00 (14,50)

an einer Dunkelbiersoße

dazu Sauerkraut und hausgemachte Klöße

Pork roast with darkbeersauce,

homemad potato dumplings and sauerkraut

Fränkischer Sauerbraten 17,50 (16,00)

dazu hausgemachte Klöße

und frische Salate

Franconian marinated beef with potato dumplings and fresh salad

Gefüllte Rinderroulade 18,00

dazu hausgemachte Klöße

und frische Salate

filled beef with potato dumplings and fresh salad

Ochsenbrust

mit Meerrettichsoße 17,00 (15,50)

dazu hausgemachte Klöße und frische Salate

Franconian beef with horseradish sauce,

homemade potato dumplings and fresh salad

Wildschweinbraten 19,50 (18,00)

in Wacholderrahm mit Preiselbeeren,

Blaukraut dazu hausgemachten Klößen

roast wild boar in juniper cream with cranberries, red cabbage

and homemade dumplings

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

Nussknacker 7,00 (6,00)

Schokoladen- und Walnusseiscreme

mit Eierlikör und Sahnehaube

nutcracker, chocolate and walnut ice-cream with egg liquer and

whipped cream

3 Apfelküchle 7,50 (6,50)

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