


♥ *Unsere* **SONNTAG-MITTAGSKARTE** ♥

Vornweg... Starters...

dazu empfehlen wir unser Victoria Helles

Fränkische Leberknödelsuppe 7,00
mit Gemüsestreifen
liverdumpling soup with vegetable strips

 **Süßkartoffelcremesuppe** 7,50
mit Kokosmilch verfeinert dazu
Knoblauch-Croutons
Sweet potato soup Refined with coconut milk and Garlic Croutons

 **Knackige Salate** 5,00
mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Homemade salad

Typisch Grosch *Typical Grosch*

dazu empfehlen wir unseren Luthertrunk


Groschsalat 16,00
Pflücksalat/Parmesan-Bierdressing/
gebratene Hähnchenbrust/
Knoblauch-Croutons
*picking salad/parmesan beer dressing/
fried chicken breast/Garlic Croutons*


„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 Tomaten-Basilikumpesto geschwenkt
dazu Rucola
Tagliatelle/Tomato basil pesto/ arugula

 **Linsen-Curry** 14,00(12,50)
mit Kokosmilch, gebackene Egerlinge
und Brokkoli
with coconut milk, baked Egerlinge and broccoli

Aus unserer Braten Küche *Roasts*

dazu empfehlen wir unseren Fuhrmannstrunk vom Fass

$\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Landente 16,50/20,50
mit Blaukraut und
hausgemachten Klößen
 *$\frac{1}{4}$ duck or $\frac{1}{2}$ 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*

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

GroschLiebe 7,00(6,00)
Vanille-Eiscreme mit Sahnehaube und
heißen Himbeeren
Vanilla ice cream with whipped cream and hot raspberries

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

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern