

# ♥ *Unsere* **SONNTAG-MITTAGSKARTE** ♥

## Vornweg... Starters...


dazu empfehlen wir unser *Victoria Helles*

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

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

## Typisch Grosch ‚Typical Grosch‘

dazu empfehlen wir unseren *Luthertrunk*


 Groschsalat  
Pflücksalat an Parmesan-Bierdressing  
mit Knoblauch-Croutons 12,50  
dazu gebratene Hähnchenbrust 17,50  
*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 15,50 (14,00)  
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

 Nudelpfanne 16,50 (15,00)  
mit Pfifferlingen, Blattspinat und  
Kirschtomaten  
*pasta pan with chanterelles, leaf spinach and cherry tomatoes*

 Gemüse-Curry 14,50(13,00)  
mit Kokosmilch, frischen Ingwer und  
Chili verfeinert dazu Reis  
*Vegetable curry with coconut milk, fresh ginger and  
Chili refines rice*

## Aus unserer Braten Küche *Roasts*

dazu empfehlen wir unseren *Fuhrmannstrunk vom Fass*

¼ oder ½ Landente 17,50/22,50  
mit Blaukraut und  
hausgemachten Klößen  
*¼ duck or ½ of duck with red cabbage  
and homemade potato dumplings*

Fränkischer Schweinebraten 16,50 (15,00)  
an einer Dunkelbiersoße  
dazu Sauerkraut und hausgemachte Klöße  
*Pork roast with darkbeersauce,  
homemad potato dumplings and sauerkraut*

Fränkischer Sauerbraten 18,00 (16,50)  
dazu hausgemachte Klöße  
und frische Salate  
*Franconian marinated beef with potato dumplings and fresh salad*

Gefüllte Rinderroulade 18,50  
dazu hausgemachte Klöße  
und frische Salate  
*filled beef with potato dumplings and fresh salad*

Ochsenbrust  
mit Meerrettichsoße 17,50 (16,00)  
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*

GroschLiebe 7,50(6,50)  
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