*Die **Grosch-Familie** freut sich, auf Ihren Besuch!!!*

Private Braugasthöfe & Hotels

Der Grosch — Gastlichkeit seit 1425

Partner der Genussregion Coburger Land

Das Beste aus unserer Region

Vorneweg
...dazu unseren Haus-Apero

Leberknödelsuppe 7,00
Gemüsestreifen
liverdumpling soup/vegetable strips

Kürbiscremesuppe 7,60
geröstete Kürbiskerne
Pumpkin cream soup roasted pumpkin seeds

Knackige Salate 4,90
hausgemacht/geröstete Sonnenblumenkerne
Homemade salad

Feldsalat 7,60
Preiselbeer Dressing/Walnusskerne
Lamb's lettuce cranberry dressing/walnut kernelst

Graved Lachs 13,80
Weißbierbeize/ Kartoffeldätsch/
Senf-Honig-Dill-Dip/ Salatbouquet
marinated salmon /potato fritters/ mustard-honey-dill-sauce

Knoblauchbrot 3,50
hausgemachte Knoblauchbutter
garlic bread

Fischgerichte
...dazu empfehlen wir unser Prinz Albert Pils

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel/ Zwiebel/ Sauerrahm / Kartoffeln
white herring „housewife`s style“ apple/, onion/ potato
1 Filet 13,00 *2 Filet 15,00*

Gebratenes Lachsforellenfilet 25,40
Rahmwirsing/Dampfkartoffeln
Creamed savoy cabbage/steamed potatoes

Fränkische Braten
...dazu unseren alkoholfreien Fuhrmannstrunk

Fränkischer Sauerbraten 17,90
Blaukraut/ hausgemachte Klöße
Franconian marinated beef / Red cabbage/ homemade dumplings

Gefüllte Rinderroulade 18.50
Gewürzgurke/ Senf/ Zwiebeln/ Speck/
Blaukraut/ hausgemachte Klöße
filled beef/ Red cabbage/ homemade dumplings

Fränkischer Schweinebraten 17,00
Dunkelbiersoße/ Sauerkraut/ hausgemachte Klöße
Pork roast/ darkbeersauce/, homemade potato dumplings/ sauerkraut

Wildgerichte
...dazu unseren alkoholfreien Fuhrmannstrunk

Hirschkalbsbraten 21,90
Preiselbeer-Birne/ Blaukraut/
hausgemachte Klöße
Roast venison calf / Lingonberry-pear / red cabbage / homemade dumplings

Wildschweinbraten 20,90
Wachholderrahm/ Preiselbeeren/ Blaukraut/
hausgemachte Klöße
Roast Wild Boar / Juniper cream sauce / lingonberries / red cabbage / homemade dumplings

Wildbratwürste 17,40
Rahmwirsing/ Dampfkartoffeln/
Preiselbeeren
Venison sausagesCreamed savoy cabbage/ steamed potatoes/ cranberries

Fasanenbrust 26,30
geschmorter Spitzkohl/ Kürbisgnocchi/
Preiselbeersoße
Pheasant breast / braised pointed cabbage / pumpkin gnocchi / lingonberry sauce

Typisch Grosch

...dazu empfehlen wir unseren Fuhrmannstrunk

Groschsalat 19,00
Pflücksalat/Parmesan-Bierdressing/
gebratene Hähnchenbrust/
Knoblauch-Croutons
picking salad/parmesan beer dressing/
fried chicken breast/Garlic Croutons

Grosch´n Bierleberle 19,00
Geflügelleber/ geröstete Zwiebeln/
Bier-Specksoße/ Bratkartoffeln
'Grosch'n Beer-liver' /chicken liver/spicy beer sauce/
fried onions/ roasted potatoes

„Bierbrauersteak“ 20,00
Schweinerückensteak / geröstete
Zwiebeln/ Spiegelei, Drillings-Kartoffeln“
'Brewer steak' steak of pork,/roast onions,/fried egg/ potatoes/

Schweineschnitzel 16,90
Pommes frites
escalope of pork,/ french fries

Cordon Bleu 19,50
Schweineschnitzel/ Schinken/ Käse/
Sauce Hollandaise/ Pommes frites
Cordon bleu escalope of pork filled with ham and cheese,
served with french fries and Hollandaise sauc

Vegan und Vegetarisch

dazu empfehlen wir unseren Luthertrunk BIO

Vegan Nudelpfanne 14,80
Kürbiscremesoße/ Kirschtomaten/ Salbei
NoodlePumpkin cream sauce/ cherry tomatoes/ sage

Knusprig gebackene Klöße 13,90
Frische Egerlinge in Rahm
baked dumplings/ mushrooms/ cream

Vegan Linsen Curry 15,50
Kokosmilch/ Chili/ Ingwer/
gebackener Blumenkohl
Lentil curry with coconut milk, fresh ginger and Chili/
baked cauliflower

Fränkische Brotzeiten

...dazu empfehlen wir unser Victoria Helles

Brauers-Wurstsalat 12,00
Zwiebeln/ Gewürzgurke/ Butter/ Landbrot
franconian sausage salad/ onions/ cucumber/
country bread/ butter

Fränkische Sülze 13,00
Essig-Öl-Tunke/Zwiebeln/Bratkartoffeln
Franconian Pork in aspicdressed/onions,
Vinaigrette/fried potatoes

Hausgerupfter Camembert 10,50
Paprika/ Zwiebeln/ Butter/
Prinz Albert Pils/ Landbrot
Homemade Camembert/ paprika/ onions/
Butter/ beer/ country bread