



Unsere aktuelle TAGESKARTE

Fränkische Leberknödelsuppe
mit Gemüsestreifen und frisch'n Kräutern

Fränkischer Krautwickel
in Speck-Braunbiersauce mit Kartoffelpüree⁵

Schweineschnitzel „Napoli“
mit würzigem Tomatenragout
dazu Pommes frites⁵ und bunten Saisonsalat

Fränkischer Sauerbraten
in Rotwein-Rosinensauce
mit Blaukraut und Kartoffelknödeln⁵

Schweineschäufele knusprig gebraten
auf deftigem Sauerkraut in Kümmeljus,
mit Kartoffelknödeln⁵

Rinderroulade „bürgerlich“
in einer Rahmsauce von Zwiebeln, Senf und Rotwein
mit Blaukraut und Kartoffelknödel⁵

Allergene siehe separate Karte

Soweit es die angebotenen Gerichte erlauben, machen wir Seniorenportionen möglich,
die mit 70% des à la carte-Preises berechnet werden.

Für Umbestellungen in dieser Tageskarte erheben wir einen Aufschlag von 1,-€.

Alle Preise in Euro

Konservierungs- & Inhaltsstoffe: 1=Dextrose 2=Stabilisatoren E262,E331,E450 3=Antioxidationsmittel E301
4=Konservierungsstoff E250 5=Kaliumsorbat 6=Farbstoff



Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
in einer Sauce von frischen Champignons, Zwiebeln
und herbem Weißwein, auf Butterspätzle
dazu Salat der Saison

Rumpsteak vom Weiderind
auf einem Gemüse von Paprika und roter Zwiebel
mit Sauce „Cafe de Paris“, dazu frittierte Kartoffeln⁵

Zanderfilet in der Cornflakes-Panade
in einer Sauce von frischen Früchten und
weißem Balsamico mit Basmatireis

Gemüsestrudel
auf Quarkcreme, mit Chili Cheese Nuggets
und Saisonsalat

Allergene siehe separate Karte

Soweit es die angebotenen Gerichte erlauben, machen wir Seniorenportionen möglich,
die mit 70% des à la carte-Preises berechnet werden.

Für Umbestellungen in dieser Tageskarte erheben wir einen Aufschlag von 1,-€.

Alle Preise in Euro

Konservierungs- & Inhaltsstoffe: 1=Dextrose 2=Stabilisatoren E262,E331,E450 3=Antioxidationsmittel E301
4=Konservierungsstoff E250 5=Kaliumsorbat 6=Farbstoff