
Kleine Appetitanreger

Kleiner „Julius Caesar Salat“

Romanasalat, Hartkäsedressing, Speck, Kirschtomaten, Croûtons

11,90

Karamellisierte Ziegenkäse

Salatgarnitur, Kürbis-Chilimarmelade, Steinofenbaguette

17,90

Marktfrischer Blattsalat der Saison 🥬

7,90

Aus der Suppenküche

Bouillon vom Rindstafelspitz, Streifen vom Kräuterpfannkuchen

7,90

Fränkische Leberknödelsuppe, Schwimmerli

7,90

Juliusspital Silvanerrahmsuppe, Zimtcroûtons 🥬

8,90

Vegane 🌱 und vegetarische 🥬 Gerichte

Steinpilzravioli 🥬 **

Rucola, Bergkäse Espuma, garniert mit Kartoffelstroh

22,90

Großer gemischter Salat

Blattsalat, Hausdressing, Kresse, Tomate, Gurke, Karotte, geröstete Kerne 🌱, gekochtes Ei 🥚,
3 Scheiben Steinofenbaguette

16,90

Salat und vegetarisches Gericht auf Wunsch mit:

karamellisierte **Ziegenkäse**

+ 6,50

Streifen vom **Schweinefilet**

+ 6,50

Unser Klassiker

Zartes, paniertes Schweineschnitzel ***

Zitrone, Pommes frites

19,90

Schweineschnitzel „Cordon bleu“

gekochter Schinken (5), Bergkäse, Zitrone, Pommes frites

23,90

Fränkisches Hochzeitessen vom Rindstafelspitz

gekochtes Rindfleisch, Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze, Bandnudeln

28,90

Fränkische Bratwürste (3, 4) **

Sauerkraut, 1 Scheibe Bauernbrot

15,90

Mal was anderes

Schweinebauch

gefüllt mit Weißwurstbrät, an geschmorten Spitzkohl, dazu Serviettenknödel

23,90

Fränkischer Sauerbraten vom Rind

eingelegt nach hauseigenem Rezept, Blaukraut, Kartoffelkloß

29,90

Fisch von der Fischzucht Wagner aus Zellingen 🐟

Lachsfilet, gebraten

auf Kartoffelpüree, mit Zitrone und Thymian, an gegrilltem Kürbis und Silvaner Schaum

32,90

Der süße Abschluss

Black & White

Warmer Schokoladenkuchen mit einem Kern aus flüssiger weißer Schokolade, Vanilleeis

9,90

»Limoncello«

Spritzig leichtes Zitroneneis und -sorbet mit der natürlichen
Süße italienischer Zitronen, im Sektkelch serviert

9,90

Kugel hausgemachtes Sorbet

fragen Sie gerne nach unseren täglich wechselnden Sorten

3,90

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen

Unsere Kaffeebohnen sind zu 100% Bio und fair

Diese erhalten Sie **auch entkoffeiniert** (von Alfredo Kaffee)



Tasse Kaffee Créma	3,50
Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,50
Americano	3,50
Doppelter Espresso	5,50
Doppelter Espresso Macchiato	5,50
Cappuccino	5,50
Milchkaffee / Latte Macchiato	5,50
Glas Tee mit Zitrone oder Milch	3,50

Allergenhinweis & Zusatzstoffe

Eine Auflistung der Allergene finden Sie auf einer Extrakarte. Fragen Sie dazu bitte unser Servicepersonal.

Für alle Weine dieser Karte gilt:

Herkunft Deutschland, Region Franken. Allergene: enthält Sulfite

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

(1) geschwefelt, (2) mit Süßungsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) Phosphat,
(5) mit Konservierungsstoff, (6) Koffeinhaltig, (7) mit Farbstoff, (8) mit Antioxidationsmittel