

SUPPENKÜCHE

Tasse

Tagessuppe ^{1,8,2,3}	€ 3,90
Kartoffelcrèmesuppe ^{(g)(i) 2,3,4,18}	€ 4,90
Pfannkuchensuppe ^{(a)(c)(g)(i)}	€ 3,90
Tomaten-Joghurtsuppe ^{(g)(i) 18}	€ 4,90



SALATKLASSIKER

Zu allen Salaten servieren wir Baguette und Butter.

Beilagensalat ^{(a)(g)(i)(l)(e) 3,5,6}	€ 3,50
Salat „satt“ vom Buffet ^{3,5,6} (während der Buffetzeiten)	€ 6,50
Großer Bunter Salatteller „Italia“ ^{(a)(c)(d)(g)(i)(l)(l) 3,5,6} mit Ei, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Parmesan	€ 9,50
Gourmetsalat ^{(a)(b)(d)(g)(i)(l)(l) 3,5,6} großer Blattsalat mit kleinem Rinderfilet (120 g) und einem Garnelenspieß	€ 16,50
Großer Salatteller ^{(a)(g)(i)(l) 1,4,5} mit Streifen von der Putenbrust und Champignons	€ 11,00

VEGETARISCH

Hausgemachte Maultaschen ^{(c)(g)(l)(a) 5} mit Spinat-Ricottafüllung und Schmelzzwiebeln	€ 11,00
Gnocchi „Mediterran“ mit knackigem Gemüse ^{(a)(c)(g) 8,5}	€ 10,00
Pasta all'arrabiata ^{(a)(c)(g)(i) 7} mit pikanter Tomatensauce, Parmesan & Mozzarella	€ 10,00

Zu unseren vegetarischen Gerichten dürfen Sie sich Ihren Beilagensalat am Salatbuffet selbst zusammenstellen. Außerhalb der Salatbuffet-Zeit servieren wir Ihnen einen Salat.

HAUPTGERICHTE

FLEISCHGERICHTE

Fleischgericht des Tages inkl. Salat € 11,50
Erfragen Sie beim Service das Gericht des Tages.
Dieses wird Ihnen mit einem kleinen Beilagensalat serviert.

Fränkischer Grillteller ^{(a)(c)(g)(i) 8}
mit Leckereien vom Hausmetzger
(Schwein, Rind und Geflügel)
dazu Kräuterbutter und Wedges Potatoes € 14,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein ^{(a)(c)(g)}
mit Pommes frites € 12,50

„Cordon bleu“ vom Schwein ^{(a)(c)(g) 8,1}
mit Bratkartoffeln € 14,50

Rehragout aus heimischer Jagd ^{(a)(c)(g)(i) 7}
mit Preiselbeeren und Spätzle € 15,50

Schweinerückensteak „Fränkisch“ ^{(a)(c)(g)(i) 7} € 14,50
mit Speckpilzen und Blauschimmelkäse überbacken
dazu gebackene Kartoffelecken

Hähnchenbrust vom Grill ^{(a)(g)(i) 7}
mit frischen Rahmchampignons und Reibekuchen € 14,50

Rinderfilet (200g) ^{(a)(g)(i) 8} € 19,50
als Beilagen wählen Sie bitte:
- Kräuterbutter oder Pfefferrahm
- Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites

FISCHGERICHTE

Fischgericht des Tages inkl. Salat € 11,50
Erfragen Sie beim Service das Gericht des Tages.
Dieses wird Ihnen mit einem kleinen Beilagensalat serviert.

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ ^{(a)(d)(g)(m) 8,7,5}
mit Garnelen, Speck und Petersilienkartoffeln € 15,50

Welsfilet ^{(a)(d)(g)}
mit feinem Rieslingrahm und Butterreis € 12,50

Forellenfilet „Müllerin Art“ ^{(a)(c)(d)(g)(i) 6} € 15,50
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln

4 Garnelenspieße in Kräuterbutter gebraten ^{(a)(b)(d)(g)(i) 5,7,8} € 15,50
mit mexikanischer Sauce und Reis

Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten dürfen Sie sich Ihren Beilagensalat am Salatbuffet selbst zusammenstellen. Außerhalb der Salatbuffet-Zeit servieren wir Ihnen einen Salat.

KINDERGERICHTE

Mickey Mouse ^{(a)(c)(f)} 7 Nudeln mit Tomatensauce	€ 4,00
Obelix ^{(a)(c)(g)} Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	€ 5,50
Biene Maya ^{(a)(c)(g)(l)} Spätzle mit Sauce	€ 4,00

DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{(a)(c)(g)(h)} mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus und Vanilleeis (zum Sattessen, aber bitte etwas Geduld)	€ 9,50
Eis „satt“ nach Wahl vom Buffet ^{1,8,11}	€ 4,50
Gebackene Apfelkühle im Zimtzucker ^{(a)(c)(g)(h)} mit Schlagsahne und einer Kugel Walnusseis	€ 6,50
Obstsalat von frischen Früchten	€ 4,50
Nutella-Crêpe mit Vanilleeis und Sahne ^{(a)(c)(g)(h)} 1,8,11	€ 7,50

VESPER

Wurst-, Käse-, oder Schinkenbrot ^{(a)(g)(l)} 1,8	€ 6,00
Deftige fränkische Vesperplatte ^{(a)(c)(g)(l)(l)} 1,8	€ 8,50
Schweizer Wurstsalat ^{(a)(c)(g)(l)(l)} 1,8 mit Brot und Butter	€ 7,00
Gourmetkäseauswahl ^{(a)(g)(l)(l)} Ausgewählte Käsespezialitäten Brot und Butter	€ 8,50

Erläuterungen: (a) Glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch
(h) Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Lupinen, (m) Weichtiere, (n) Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Preise beinhalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

(laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV/§ 9)

- 1 „mit Farbstoff“
- 2 „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- 3 „mit Antioxidationsmittel“
- 4 „mit Geschmacksverstärker“
- 5 „geschwefelt“
- 6 „geschwärzt“
- 7 „gewachst“
- 8 „mit Phosphat“ (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 „Stärke“ (bei Fleischerzeugnissen)
- 10 „mit Milcheiweiß“ (bei Fleischerzeugnissen)
- 11 „mit Süßungsmitteln“
- 12 „mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln“
- 13 „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 14 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 15 „chininhaltig“
- 16 „coffeinhaltig“
- 17 „bestrahlt“
- 18 „gentechnisch verändert“

Allergene – informiert statt verwirrt!

a	 Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	h	 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
b	 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	i	 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	j	 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	k	 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	l	 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	m	 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	n	 Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)