

# MONTAG

## **VORSPEISE**

SALAT NACH "GRIECHISCHER ART"  
serviert mit Oliven, rote Zwiebeln und Hirtenkäse

## **HAUPTGANG**

HAUSGEMACHTES CORDON BLEU VOM SCHWEIN  
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Wedges und Salat

## **ODER**

KNUSPRIG GOLDENER BACKFISCH  
serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat und feiner  
Remoulade

## **ODER**

KARTOFFELPUFFER  
knusprig gebraten mit Apfelmus

## **DESSERT**

SCHOKOLADENSOUFFLÉ  
Warmer, luftiger Schokoladengenuss, dazu cremiges  
Vanilleeis und Sahne

# DIENSTAG

## **VORSPEISE**

TOMATE-MOZZARELLA

Frische Tomaten mit cremigem Mozzarella, garniert mit Basilikum und Olivenöl

## **HAUPTGANG**

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

mit frischer Bärlauchsauce, dazu goldbraune Kroketten

## **ODER**

KARTOFFELRÖSTI

mit geräuchertem Lachs und Sahne-Meerrettich

## **ODER**

SCHUPFNUDEL-GEMÜSE-PFANNE

ofenfrisch mit Käse überbacken, dazu frischer Krautsalat

## **DESSERT**

FRÜCHTEEISBECHER

bunte Früchte mit cremigem Eis

*Guten Appetit!*

# MITTWOCH

## **VORSPEISE**

### AVOCADO-SALAT

frische Avocado auf Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing

## **HAUPTGANG**

### FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

in aromatischer Lebkuchensauce, dazu Kartoffelkloß und hausgemachtes Blaukraut

## **ODER**

### ZANDERFILET

mit Salzkartoffeln, einem kleinen Salat und zerlassene Butter

## **ODER**

### VEGETARISCHER GNOCCHI-AUFLAUF

zarte Gnocchi mit buntem Gemüse überbacken

## **DESSERT**

### WARMER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce

*Guten Appetit!*

# DONNERSTAG

## **VORSPEISE**

### FELDSALAT

frischer Feldsalat mit knusprigem Speck und leichten Frühlingsstönen

## **HAUPTGANG**

### HAWAII-SCHWEINESCHNITZEL

zartes Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken, dazu Wedges und ein frisches Salatbouquet

## **ODER**

### GEBACKENE KARPFFENSTREIFEN

in Bierteig knusprig gebacken, auf buntem Salatteller mit hausgemachtem Kartoffelsalat

## **ODER**

### HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

goldbraun überbacken, mit Röstzwiebeln und frischem gemischtem Salat

## **DESSERT**

### MOUSSE AU CHOCOLAT

luftig-leichtes Schokoladendessert, serviert mit frischen Früchten

*Guten Appetit!*

# FREITAG

## **VORSPEISE**

HAUSGEMACHTES LACHSTARTAR  
auf frischem grünen Rucolabett

## **HAUPTGANG**

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET  
in frischer Pfeffersauce, dazu knusprige Rösti und frisches  
Salatbouquet

## **ODER**

MATJES NACH „HAUSFRAUEN ART“  
mit Salzkartoffeln

## **ODER**

BUNTER FRÜHLINGSSALAT  
frischer, knackiger Blattsalat mit saftigem Gemüse und  
goldbraun gebackenem Camembert

## **DESSERT**

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA  
cremig-zart und verführerisch im Geschmack

*Guten Appetit!*

# SAMSTAG

## **VORSPEISE**

FRÄNKISCHE RINDERKRAFTBRÜHE  
mit hausgemachten Flädle

## **HAUPTGANG**

OFENFRISCHES SCHÄUFERLE  
mit einer leckeren und knusprigen Kruste, dazu Kartoffelkloß,  
Sauerkraut und hausgemachte Biersauce

## **ODER**

FORELLE „MÜLLERIN“  
im Ganzen gebraten, dazu Salzkartoffeln, zerlassene Butter,  
Meerrettich und kleiner Salatteller

## **ODER**

½ PFUND FRÄNKISCHER SPARGEL  
dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter

## **DESSERT**

APFELKÜCHLE  
serviert mit Vanilleeis und Sahne

# SONNTAG

## **VORSPEISE**

SPARGELCREMESUPPE  
mit Croutons

## **HAUPTGANG**

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE  
mit frisch zubereitetem Blaukraut, würziger Sauce  
und Kartoffelkloß

## **ODER**

GEBACKENES KARPFFENFILET  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und buntem Salatbouquet

## **ODER**

FRÜHLINGSSALAT  
bunter Salat der Saison mit Spargel

## **DESSERT**

FRANKENSTERN SPEZIAL  
die süße Überraschung des Hauses

*Guten Appetit!*