

Speisekarte

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen 6,90 €

Fränkische Pfannkuchensuppe 5,90 €

Hopfenwochen im Nürnberger Land:

Bierkutscher-Gulasch vom Schwein mit Speck und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	17,50 €
„Fuhrmanns-Lende“ - Schweinefiletmedaillons mit Speck und Zwiebeln gebraten, in deftiger Bier-Sauce, dazu Baggers und gemischter Salat	21,50 €
Spanferkel-Schnitzel in Brezenpanade mit Schwarzbier-Zwiebelmarmelade, dazu Kartoffel-Gurkensalat und gemischter Salat	19,90 €
Welsfilet in Bierteig gebacken, mit Meerrettich-Dip, dazu Kartoffelsalat und gemischter Salat	20,50 €

Weisses Kreuz Klassiker:

Schäufelerle – der fränkische Klassiker – aus der Schweineschulter, mit Kartoffelkloß und Salat	19,50 €
Kalbsbraten in sämiger Silvanersauce, dazu Kartoffelkloß und gemischter Salat	20,90 €
„Franken-Gröstl“ – Röst-Klöße und Schäufelerle-Scheiben mit Zwiebeln und Speck geschwenkt, dazu ein Spiegelei und Krautsalat	17,50 €

Frisch gegrillt und in der Pfanne geschwenkt:

Hähnchenbrustfilets in der Knusperpanade gebacken, dazu Kartoffel-Dippers, hausgemachter SourCream-Dip und gemischter Salat	19,50 €
Kalbsleber vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelsalat und gemischtem Salat	22,90 €
Putengeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, dazu Spätzle und gemischter Salat	20,90 €

Frischer Fisch und Vegetarisches:

½ Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	22,90 €
Karpfenfilet – fast grätenfrei – mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	24,90 €
Matjesfilet „Hausfrauenart“, in hausgemachter Sauce mit Zwiebeln/Äpfeln/Gürkchen, dazu Bratkartoffeln	15,90 €
Hausgemachte Kürbis-Apfellasagne auf Roter Bete-Sauce, dazu gemischter Salat	16,90 €



Winzer-Becher – Joghurteis mit Weintrauben und Sahne 7,50 €

Fränkische Apfelküchle und Vanilleeis 8,50 €

Feigen-Carpaccio mit Mandelmousse und Beeren 8,90 €