

Tagesempfehlung

Fränkische Pfannkuchensuppe mit Leberknödel 5,90 €

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen 6,50 €

Hopfenwochen im Nürnberger Land:

Kalbsbrust mit Bierhack gefüllt und Weißbiersauce, dazu Kartoffelkloß und gemischter Salat	19,90 €
„Braumeister-Lende“ - Schweinefiletmedaillons mit Speck und Zwiebeln gebraten, in deftiger Bier-Sauce, dazu Baggers und gemischter Salat	20,90 €
Rotbarschfilet in Bierteig, mit Sauerrahm-Meerrettich-Dip, dazu Kartoffelsalat und gemischter Salat	18,90 €

Weisses Kreuz Klassiker aus dem Holzofen:

Gekochte Rinderpökelzunge mit Zwetschgen-Portweinsauce, dazu Böhmisches Knödel und gemischter Salat	18,50 €
Rindsbäckla in Rotwein-Wurzelgemüse-Sauce, dazu Kartoffelkloß und gemischter Salat	20,90 €

Frisch gegrillt und in der Pfanne geschwenkt:

„Münchner Schnitzel“ aus der Oberschale, mit süßem Senf und Kren mariniert, dazu Kartoffel-Gurkensalat und gemischter Salat	17,90 €
Kalbsleber vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelsalat und gemischtem Salat	21,90 €
Schweinefilet-Medaillons in Apfel-Calvados-Sauce, dazu Kroketten und gemischter Salat	20,50 €
Putenbrustfilet „piccata milanese“, in Parmesan-Panade gebacken, mit Bandnudeln dazu eine fruchtige Tomatensauce und gemischten Salat	19,50 €
Hirschrahmschnitzel mit frischen Steinpilzen, dazu Schupfnudeln und gemischter Salat	22,90 €

Frischer Fisch und Vegetarisches:

½ Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	20,90 €
Karpfenfilet – fast grätenfrei – mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	22,90 €
Herbstgemüse-Strudel mit roter Beete Sauce, dazu gemischter Salat	16,90 €

Cheesecake im Glas mit Schokoladeneis und Früchte 7,50 €

Dessertvariation – Baggers, Apfelmus, Joghurteis 8,50 €

Lauwarme Waffel mit Vanilleeis und Früchten 5,90 €