

Tagesempfehlung

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

Fränkische Pfannkuchensuppe mit Leberknödel 5,90 €

Aus dem Holzofen:

Schäufelerle – der fränkische Klassiker – aus der Schweineschulter, mit Kartoffelkloß und Salat	18,50 €
Rheinischer Sauerbraten vom Jungbullen, in Lebkuchensauce, dazu Kartoffelkloß und Salat	18,90 €
¼ Bauernente im Holzofen gebraten mit Apfelscheiben, dazu Kartoffelkloß und Apfelrotkohl	19,90 €
Gekochte Rinderpökelszunge mit Zwetschgen-Portweinsauce, dazu Böhmisches Knödel und gemischter Salat	18,50 €

Weisses Kreuz Klassiker:

„Franken-Gröstl“ – Röst-Klöße und Schäufelerle-Scheiben mit Zwiebeln und Speck geschwenkt, dazu ein Spiegelei und Krautsalat	17,50 €
Schweinekotelett in der Pfanne gebacken, dazu Kartoffelsalat und gemischter Salat	18,00 €

Frisch gegrillt und in der Pfanne geschwenkt:

Hähnchenbrustfilets in der Knusperpanade gebacken, dazu Kartoffel-Dippers, hausgemachter SourCream-Dip und gemischter Salat	18,50 €
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 €
„Münchner Schnitzel“ aus der Oberschale, mit süßem Senf und Kren mariniert, dazu Kartoffel-Gurkensalat und gemischter Salat	17,90 €
Wildschweinrahmschnitzel mit frischen Waldpilzen, dazu Eierspätzle 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 €
Rotbarschfilet gebacken, mit Sauerrahm-Meerrettich-Dip, dazu Kartoffelsalat und gemischter Salat	18,90 €
Herbstgemüse-Strudel mit roter Beete Sauce, dazu gemischter Salat	16,90 €

Fränkische Apfelküchle und Vanilleeis 8,50 €

Lauwarme Waffel mit Vanilleeis und Früchten 5,90 €

Dessertvariation – Baggers, Apfelmus, Joghurteis 8,50 €

Cheesecake im Glas mit Schokoladeneis und Früchte 7,50 €