

Aus dieser Karte können Sie
Dienstags bis Freitags
(Feiertage ausgenommen)
von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr wählen



Apéritifs 0,1 l

Zehnkeller-Sekt

Riesling, extra brut verkauft
Riesling, brut verkauft

Chardonnay, extra brut € 5.60
Chardonnay, brut € 5.60

Saint Laurent Rosé, brut € 5.60

* * *

Suppe / Vorspeise

Geschäumte Meerrettichsuppe € 6.50

Blattsalate
in Senfdressing
oder Himbeerdressing € 6.50

* * *

Hauptgerichte

Zanderfilet
mit Apfel-Safran-Risotto € 27.50

Filetspitzen in Pilzrahm
mit Spätzle € 21.--

“Fränkisches Vesperbrettle“
mit 3 Gläschen Hausmacher Wurst zur Wahl € 13.50 (1,2,3,4,7)
(Leberwurst, Blutwurst, Lyoner,
Bratwurstgehäck und weißer Pressack)

- je zusätzlichem Wurstglas berechnen wir € 3.90

“Blaue Zipfel“
Bratwürste aus dem Blausud
mit Bauernbrot € 9.50 (1)

Fränkische Bratwürste
auf Weinkraut mit Bauernbrot € 9.50 (1)

Fränkischer Zwiebelrostbraten
mit Weinkraut und Spätzle € 27.--

Angemachter Camembert
mit Bauernbrot € 7.50

* * *

- (1) Wurstwaren enthalten Geschmacksverstärker
- (3) Nitritpökelsalz & Nitrat
- (5) Geschwefelt
- (7) Konservierungsstoffe

- (2) Süßmittel
- (4) Phosphat
- (6) Geschwärzt

Desserts

“Birnen-Trifle“
Schicht-Dessert mit Bisquit, Custard
und Birnen-Ragout € 8.50

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Macadamia-Eis € 4.80

* * *

Heiße Getränke

Bio-Kaffee "Sidamo"
aus dem Hause Seeberger:

Tasse Kaffee € 2.70

Kännchen Kaffee € 4.60

Espresso € 2.90

Espresso ristretto € 2.90

Cappuccino € 3.20

Latte Macchiato € 3.40

Milchkaffee € 3.--

Tee aus dem Hause Ronnefeldt:

Kännchen Darjeeling, Assam,

Ceylon, Earl Grey

oder Grüner Tee € 4.40

Glas Tee € 2.50

Gerne weisen wir Sie darauf hin,
dass wir für Allergiker eine Speisekarte
mit Allergen-Kennzeichnung bereit halten.