

Scharfe Wochenkarte

...noch besser schmeckt' s mit Meerrettich...



Suppe:

Grüne Erbsensuppe / Meerrettich / Sahnehaube 6,90 €

Vorspeise:

Zwei geräucherte Forellen Mousse Nocken / geriebener Meerrettich 10,80 €
Wildkräuter Blattsalate / Apfelgrütze / Weißbrot

Hauptgänge:

„Kren-Bleu“ paniert / Salzkartoffeln inkl. gratis Zugabe von Schamel Meerrettich 16,80 €
Schweineschnitzel mit Mozzarella, Kren, Schinken, Karotte, Petersilie & Ingwer gefüllt

Junge Ochsenbrust 17,80 €
Meerrettichsauce / Kloß / Preiselbeeren inkl. gratis Zugabe von Schamel Meerrettich

Unser Klassiker Das „Scharfe Schnitzel“ inkl. gratis Zugabe von Schamel Meerrettich 15,90 €
mit Meerrettich bestrichen und paniert / Salzkartoffeln

Karpfen:

Saison von September bis April

Die Preise beziehen sich auf **100 Gramm** des Rohgewichtes.

Wählen Sie als Beilage dazu **Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat.**

½ Karpfen Gebacken, Pfefferkruste oder Blau 3,30 €

Karpfenfilet Gebacken, Pfefferkruste oder Blau 5,90 €

Omega³ Salatplatte inkl. gratis Zugabe von Schamel Meerrettich 18,80 €
mit knusprigen Karpfenfiletstreifen / Sahne-Meerrettich / Weißbrot

Lachsfilet mit gratinierter Meerrettichhaube inkl. gratis Zugabe von Schamel Meerrettich 21,80 €
Safran-Sahne-Soße / Brokkoli Röschen / Süßkartoffelstäbchen

Dessert:

Fränkisches Kren-Trio 9,80 €

Preiselbeer-Panna Cotta / Apfelkühle / Valrhona Schoko-Parfait
Sahne / Apfelgrütze alles mit frisch geriebener Meerrettichwurzel



Zu unseren frischen Forellen und Karpfen von der Fischerei Gebhardt aus Streitberg,
erhalten Sie wie gewohnt unseren milden Sahnemeerrettich.

Wir verwenden zu den Scharfen Wochen frisch geriebene Meerrettichwurzel daher empfehlen wir Ihnen dies auch für Brotzeitgerichte zu probieren. Fragen Sie uns, wir werden Ihnen gerne die scharfen Gerichte schmackhaft machen.