

## SUPPEN SOUP

<b>Fränkische Kartoffelsuppe</b> *mit Speck	4,80	€
Franconia Potato soup *bacon		
Франконский картофельный суп *со шпиком и майораном		
<b>mit selbstgebeiztem Wildlachs</b>	7,80	€
with homemade stained salmon		
суп с лососем домашнего посола		
<b>mit Nordseekrabben</b>	11,90	€
with Northseaprawns		
суп с креветками Северного моря		
<b>Leberknödelsuppe</b>	5,20	€
Liver dumpling soup		
Печени клецками суп		

## SALATE SALAD VORSPEISEN APPETIZERS

<b>Beilagensalat</b> *mit selbstgemachten Hausdressing		3,50	€
Seasonal Salad / Салат сезона	klein / small		
	groß / large	5,80	€
<b>Bauernsalat</b> *mit selbstgemachten Hausdressing		9,20	€
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Oliven, Käse, Ei, Zwiebeln			
Salad with lettuce, cucumbers, tomatoes, olives, cheese, egg, onion			
Салат по-крестьянски (листовой салат, огурцы, помидоры, оливки, сыр, яйца, лук)			
<b>Thunfischsalat</b> *mit selbstgemachten Hausdressing		9,20	€
Thunfisch, Blattsalat, Gurken, Tomaten, Ei, Zwiebeln			
Salad with tuna, lettuce, cucumber, tomato, egg, onion and homemade dressing			
Салат с тунцом, салат, огурец, помидор, яйцо, лук и домашним соусом			
<b>Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen (natur)</b> *mit selbstgemachten Hausdressing		10,90	€
Hähnchenbruststreifen, Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln			
Chicken breast salad breaded with lettuce, cucumbers, tomatoes, onions and homemade dressing			
Салат из курицы в панировке груди с листьями салата, огурцами, помидорами, луком и домашним соусом			
<b>Salat mit selbstgebeizten Wildlachs</b> *mit selbstgemachten Hausdressing		13,90	€
selbstgebeizter Wildlachs, Blattsalat, Gurken, Tomaten, Ei, Zwiebeln			
Salad with homemade stained salmon, homemade dressing, lettuce, cucumbers, tomatoes, egg, onions			
Салат с маринованным лососем и даже домашним соусом чтобы салат, огурцы, помидоры, яйца, лук			
<b>Tartar vom selbstgebeizten Wildlachs mit Salatbukett und Butter</b>		14,80	€
Homemade stained salmon tartare with salad and butter			
Тар-тар из дома маринованный лосось с салатом и сливочным маслом			
<b>selbstgemachtes Knoblauchbaguette</b>		2,90	€
homemade garlic bread			
Чесночный хлеб по-домашнему			
<b>Rindercarpaccio</b>		13,90	€
mit Champignons, Zwiebelvinaigrette und geriebenen Parmigiano			
Beef carpaccio with onion vinaigrette and grated Parmigiano			
Карпаччо из говядины с луково-уксусной заправкой и тертым пармезаном			
<b>6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter gratiniert</b>		10,50	€
6 burgundy-snails with herb butter / 6 Улиток в Херб масло запеканка			
oder 12 Weinbergschnecken / burgundy snails		19,50	€

\* Hausdressing (rotes Balsamico, Senf, Honig, Gewürze)

# FRÄNKISCHE & FLEISCH SPEZIALITÄTEN

## FRANKONIAN & MEET SPECIALITYS

<b>Original Nürnberger Rostbratwürste</b> 6 Stück auf Sauerkraut* <sup>mit Speck</sup> oder selbstgemachten Kartoffelsalat und Brot 6 Nürnberger grilled sausages with sauerkraut or homemade potatosalad and bread 6 единиц в квашеной * с беконом или салат домашнего картофеля и хлеба	7,20	€
<b>Blaue Zipfel</b> 6 Stück im Zwiebelsud und Brot 6 Blaue Zipfel in onion and bread 6 штук с луковым бульоном и хлебом	7,20	€
<b>Schweineschäufela</b> mit Kloß und kleinem Salatteller Schweineschäufele (1/2 Pork shoulder) with dumpling and salad Шойфеле (запеченная свиная лопатка) с кнѣдлем и салатом	14,90	€
<b>Spanferkelschäufela</b> mit Kloß und Blaukraut suckling pig Schäufele with dumpling and red cabbage Spanferkelschäufela с клецками и красной капустой	17,90	€
<b>Schweinebraten</b> mit Sauerkraut und Kloß Roast porkneck with sauerkraut and dumpling Жаркое из свинины с квашеной капустой и клецками	12,90	€
<b>Schweinespieß „altfränkisch“</b> mit Rösti und einer Speckmajoransauce Pork skewer altfränkisch with hash Rösti and a bacon marjoram sauce Свинина на шампуре по-старофранконски с рѣшти (драники) и соусом со шпиком и майораном	13,50	€
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit selbstgemachten Kartoffel- und Gurkensalat Pork schnitzel with homemade potato salad and cucumber salad Свиная котлета с картофельным салатом и огуречным	13,90	€
<b>Hähnchenbrustfilet natur</b> auf Ananas-Apfel-Chutney und selbstgemachten Rösti Chicken breast with pineapple-apple-chutney and homemade rösti Куриные грудки на ананас, яблоко чатни и домашние оладьи	13,50	€
<b>Rinderfilet</b> auf einer grünen Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln Beef with a green pepper sauce with roasted potatoes Говядина с соусом из зеленого перца с жареным картофелем	26,90	€
<b>Hirschmedallions</b> auf einer Cassisrotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln deer medallions on a cassis red wine sauce with rosemary potatoes Медальоны из оленины на черной смородины соусом из красного вина с розмарином картофелем	26,90	€
<b>kleiner Beilagensalat</b>	3,50	€

Unsere Steaks werden in rare, medium oder well done für Sie zubereitet  
Unser Hirschpfeffersteak wird in medium oder well done für Sie zubereitet.  
Sprechen Sie uns bitte an.

## FISCHGERICHTE FISH DISHES

---

<b>Pochierter Lachs</b>	15,80	€
serviert auf einer Riesling-Dillsahnesauce und Salzkartoffeln Poached salmon served on a Riesling-dillcream sauce (with alcohol) and boiled potatoes Лосось тушеный в соусе в вино-укропном сливочном соусе с отварным картофелем		
<b>Rösti</b>	13,90	€
serviert mit selbstgebeizten Wildlachs, Sahnemeerrettich, Knoblauchsourcreme und Salatbukett Rösti with bacon and with homemade stained salmon, Horseradish cream, garlic sourcream and salad bouquet Оладьи с беконом, подается с маринованным лососем, хреном, Knoblauchsourcreme и салат букет		

## VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

---

<b>Gebackener Schafskäse (natur)</b>	9,80	€
mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Salatbuckett baked sheep's milk cheese (nature) with onions, hot peppers, tomatoes and salad Запеченная брынза (природа) с луком, перец, помидоры и листья салата		
<b>Camembert (frittiert) mit Preiselbeeren und Salatbukett</b>	8,20	€
Camembert (fried) with cranberries and salad bouquet Камамбер (жареные) с брусникой и салатом букет		
<b>selbstgemachte Käsespätzle *Käsesahnesauce</b>	12,90	€
mit Schmelzzwiebeln und kleinem Salatteller Cheese spaetzle homemade with fried onions and a small salad Сыр лапша с жареным луком и маленьким салатом		
<b>Folienkartoffel mit selbstgemachter Knoblauchsourcreme und Salatbukett</b>	7,80	€
Baked potato with garlic sourcream and salad bouquet Печеный картофель с чесночно-сливочным крем-соусом и салатом букет		
mit selbstgebeizten Wildlachs	9,80	€
with homemade stained salmon - с лососем домашнего посола		
mit Nordseekrabben	13,90	€
with Northseaprawns - с креветками Северного моря		



**\*Jede Änderung der Beilagen wird mit 1,00 Euro berechnet (außer Folienkartoffel)**  
**Info: Kartenzahlung ab 30,00 Euro\*** für evtl. technische Ausfälle bitten wir um Verständnis und nehmen nur Barzahlung  
**Eine Allergenkarte kann auf Wunsch ausgehändigt werden.**