

Kirsch-Speisekarte

... Kochen mit fränkischen Kirschen, aus dem eigenen Anbau!

Vorspeise:

Blattsalat mit Kirschdressing,
Kirschwassersalami und Baguette € 5,40

Hauptgerichte:

Wildschweinbraten an einer Soße mit Kirschen
und Kirschwasser verfeinert, dazu Kartoffelknödel
und Salat der Saison € 11.80

Rumpsteak vom Weiderind
auf einer Pfeffer-Kirschsosse, Röstitaler
und Salatteller der Saison € 19.80

3 pikante Schweinesteaks mit Kirsch-Senffülle,
auf Pfeffer-Kirschsosse, mit Nudeln vom Bauernhof
und Salat der Saison € 12.60

Kirschbraten
Schweinehals mit Kirschsafft und Kirschwasser
zubereitet, dazu Kartoffelknödel,
eine Soße mit frischen Kirschen verfeinert
und Salat der Saison € 11.60

Kirschen und Kirschwasser vom eigenen Obsthof Walther, Regionalbuffetmitglied
Rindfleisch Angusmanufaktur Franken GmbH & Co. KG, Schillingsfürst, Regionalbuffetmitglied.
Salate von der Firma Lindner, Weißenburg, Regionalbuffetmitglied
Schweinefleisch und Kirschwasersalami von Max Gruber Großweingarten, Regionalbuffetmitglied

