

## **Vorspeisen**

### **Gebratene Blutwurst**

*dazu Meerrettichsahne und gebackenen Kartoffelplätzchen*

9,20 €

\*\*\*

### **Thunfischcarpaccio**

*mit Zitronen- Ingwer- Chilimarinade und Salatröschen*

10,50 €

\*\*\*

### **Kraftbrühe vom Rind**

*mit Kräuterflädle*

5,20 €

\*\*\*

### **Rieslingcremésuppe**

*mit Schwarzbrotcroûtons*

5,50 €

\*\*\*

## **Hauptgänge**

### **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

*serviert mit Graupen- Safranrisotto, Strauchtomaten  
und Kräuterschaum*

19,80 €

\*\*\*

### **Tagliatelle**

*mit Gorgonzola, Spinat und gerösteten Mandelstiften*

12,50 €

\*\*\*

### **Tagliatelle „Don Miguel“**

*Hähnchenbruststreifen mit Bandnudeln, Champignons,  
Kräuterrahmsauce, Tomaten und Parmesan*

12,90 €

\*\*\*

### **Blattsalate der Saison**

*in unserer Hausvinaigrette mit Rinderfiletspitzen und Baguette*

15,10 €

### **Ofenfrischer Schweinebraten**

*mit Distelhäuser- Landbiersoße,  
Kartoffelklößen und kleinem Salat*

13,90 €

\*\*\*

### **„Stachel Pfännle“**

*Schweinelendchen, fränkische Rostbratwurst, knusprig  
gebratener Speck, Bratkartoffeln und Champignonrahm*

16,90 €

\*\*\*

### **Fränkischer Sauerbraten**

*mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut*

16,80 €

## **Dessert**

### **Crème Brûlée von der Tonkabohne**

6,50 €

\*\*\*

### **Schokoladenkuchen**

*mit selbstgemachter Cognaceiscreme und Himbeercoulis*

6,90 €

### **Softgetränke**

Sinalco Cola / light / Orange / Cola-Mix

Franken Brunnen medium / still

0,5l 3,50 €

0,25l 2,00 €

Apfelsaftschorle 2,70 €

Traubensaftschorle (rot) 2,90 €

Orangensaftschorle 2,90 €

### **Pils & Weizen aus der Flasche:**

Distelhäuser Pils // Pils alkoholfrei 3,00 €

Distelhäuser Hefe-Weizen // Hefe-Weizen alkoholfrei 4,40 €

Dunkles Hefe-Weizen 4,40 €