

Geuß'n Stube

FEINE SUPPEN






Bärlauchcremesuppe mit Pesto ¹	 Vegetarisch	6,50
Kalbstafelspitzbrühe mit kleinen Maultaschen, Pfannkuchenstreifen und Gemüse		6,50

KLEINE VORSPEISEN UND SALATE

Bunter Beilagensalat	 Vegetarisch	5,90
Gefüllter Pfannkuchen mit Frischkäse, Pfifferlingen, und Kirschtomaten an Salatbouquet	 Vegetarisch	9,90
Fränkischer Wrap mit Bratwurst, Weißkraut, Paprika, und Senfdip an Salatbouquet ^{1,5,7,3}		8,90

Geuß'n Stube

VEGETARISCHE GERICHTE & FEINE FISCHKÜCHE


Weißweinrisotto mit Bärlauchpesto,  buntem Gemüse, Feldsalat und Parmesan ¹	17,90
zusätzlich mit gebratenen Jakobsmuscheln 	25,90
Bandnudeln in Pfiffersahnesauce mit Kirschtomaten,  Rucola und Parmesan, dazu Salat ⁵	18,90
Bunter Salatteller  an French-Dressing, serviert mit karamellisiertem Ziegenkäse, hausgemachtem Chutney, karamellisierten Nüssen und Kartoffelpuffer ^{1,2,3}	19,20
Gebratenes Lachsfilet mariniert mit Curry  und Cayenne Pfeffer, an Weißweinsauce, dazu buntes Gemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin ^{1,3,5,2}	24,90


DESSERTS & KÄSE


Tagesdessert	6,80
Heidelbeermousse mit Holunderjoghurt	8,50
Käseteller aus der Region	
Weich- und Schnittkäse hübsch garniert, dazu Baguette ^{1,2}	8,20

Gesüß'u Stube


FEINE FLEISCHGERICHTE


Cordon bleu vom Schweinerücken gefüllt mit gekochtem Schinken, 
Camembert und Bärlauchpesto, serviert mit Pommes frites,
Preiselbeeren und gemischtem Salatteller ^{1,2,5} 18,90

Geschmorter Hirschbraten in Sherry-Sauerkirschjus 
mit Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl und Mandelbällchen 22,90

Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce mit fränkischen 
Kartoffelklößen, Preiselbeeren und gemischtem Salat^{5,3,1} 21,50

Rosa gebratenes Entrecôte (230g) an Portweinjus, 
dazu Speckbohnenbündchen und hausgemachtes Kartoffelgratin ^{1,3,5} 32,50

Rinderfilet „Stroganoff“ mit Pilzen, Sauerrahm, Senf 
und Gewürzgurken serviert mit Bandnudeln und buntem Salat^{1,12,3,5} 27,90

„St. Veit-Spieß“ 
Spieß vom Schweinelendchen mit gebratenen Pilzen,
Sauce Hollandaise und Tomatenketchup, dazu
Kartoffelkroketten und gemischter Salatteller 22,90

ZUR PFIFFERLINGS-ZEIT:

Portion gebratene Pfifferlinge zum Hauptgericht  5,20
Vegetarisch