

Aushang

In unseren Gerichten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Gerichte Mittagskarte/ Tageskarte	glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch , Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldiooxid ,Sulfide	Lupinen	Weichtiere
fränkische Leberknödelsuppe mit Kräutern und Gemüsestreifen	X		X						X					
Schweinerückensteak in einer Sauce von Paprika, Zwiebeln und Apfel auf Butterspätzle Saisonsalat												X	X	
Knusprig gebratenes Schweinsschäufel auf Specksauerkraut, Kartoffelknödel und Kümmelju	X		X						X			X		
Fränkischer Sauerbraten in Rotwein-Rosinensauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel	X		X						X			X		
Geschmorter Wildhasenschlegel in Wacholder- Rotweinsauce mit Speckrosenkohl , Kartoffelkroketten und Waldpreiselbeeren	X		X				X					X	X	
Gebratene Tranche vom Lachs auf Zucchini – Tomatengemüse in einer Sauce von herbem Weißwein dazu Butterkartoffeln				X			X					X	X	
Brust und Keule von der Martinsgans, in einer Sauce von Thymian und Beifuß, dazu karamellisiertes Burgunderkraut und Kartoffelknödel ²	X											X	X	
Rumpsteak vom Weiderind auf Speckbohnen in einer Sauce von roter Zwiebel und Tomaten Kartoffelkrusteln	X		X									X	X	
Pfannkuchen gefüllt mit Wurzelgemüsen und Mozzarella auf roter Paprikasauce dazu Safrankartoffeln	X		X				X					X	X	
Apfelstrudel auf Caramelsaucenspiegel und Vanilleeis	X		X		X		X					X	X	

X = Zutat im Gericht verarbeitet oder vorhanden