

# Speisenkarte am Sonntag

## **Aus dem Suppentopf:**

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen und Backerbsen</i>	3,20
<i>Fränkisches Krensuppchen mit Sahnehaube und Meerrettichspänen</i>	3,50
<i>Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube und Kräuter-Buttercroutons</i>	3,80

## **Salate frisch vom Wochenmarkt:**

<i>Kleiner gemischter Beilagensalat</i>	2,30
<i>Große, bunte Salatplatte</i>	
- „Otto“ mit gekochtem Ei	6,50
- „Klosterschänke“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	8,50
- „Martina“ mit veganen Rote-Beete-Knuspertaler	8,50
- „Neptun“ mit gebackenem Hokifilet nach „Müllerinnen Art“	10,10

*Unsere Salatplatten servieren wir mit Baguette und  
Dressing nach Wahl:  
Essig und Öl Vinaigrette  
Balsamico Dressing  
Joghurt-Kräuter Dressing  
Senf Dressing*

## **Vegetarisch genießen:**

<i>Tortelli mit Frischkäse-Kräuter-Füllung in fruchtiger Tomatensoße mit Rucola und geraspelttem Grana Padano</i>	8,50
<i>Frische Champignons in Rahm mit Semmelkloßtalern</i>	8,90

## **Vegan und lecker:**

<i>Hausgemachte Tomatensuppe</i>	3,80
<i>Große, bunte Salatplatte „Martina“ mit veganen Rote-Beete-Knuspertaler</i>	8,50

## **Fisch:**

<i>Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln, dazu reichen wir einen bunten Salat</i>	14,20
<i>Gebackenes Hokifilet nach „Müllerinnen Art“ mit Sc. Remoulade, hausgemachtem Kartoffelsalat und buntem Salatteller</i>	10,10
<i>Tagliarini aromatisiert mit Basilikum-Chili-Knoblauch-Öl mit gegrillten, marinierten Garnelen und gegrillten Cocktailtomaten</i>	14,50

*Unsere Preise verstehen sich in Euro, inklusive Umsatzsteuer und Bedienungsgeld!*

## *Frisch aus der Pfanne:*

*Schnitzel (vom Schwein) „Wiener Art“  
mit Pommes frites und buntem Salat*

9,10

*An Sonn- und Feiertagen servieren wir, eigens für Sie,  
selbstgemachte Kartoffelklöße „Thüringer Art“,  
auch „Coburger Rutscher“ genannt!  
Diese unterscheiden sich in Zubereitung, Aussehen und Geschmack  
von den „normalen“ Kartoffelklößen.  
Sollten diese nicht Ihrem Geschmack entsprechen,  
können wir Ihnen gerne eine andere Beilage anstelle dessen  
oder „normale“ Kartoffelklöße servieren!*

## *Heiß aus dem Ofen:*

<i>Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Thüringer Klößen</i>	<i>10,90</i>
<i>„Rindfleisch &amp; Kren“ Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen</i>	<i>10,50</i>
<i>Kalbsrahmbraten mit gebratenen Champignons mit Wirsing und Thüringer Klößen</i>	<i>12,10</i>
<i>Rinderroulade nach Hausfrauen Art mit Blaukraut und Thüringer Klößen</i>	<i>11,10</i>
<i>Knusprige Gänsebrust in Beifußjus mit Wirsing und Thüringer Klößen</i>	<i>15,90</i>
<i>„Frankenbraten“ mit würzigem Brät gefüllter magerer Schweinebauch in Frankenbiersoße mit Thüringer Klößen und gemischtem Salatteller</i>	<i>10,10</i>
<i>Ofenfrisches Schweinsschäufelr in Biersoße mit Sauerkraut und Thüringer Klößen</i>	<i>9,90</i>
<i>Lammhaxe in Thymianjus mit Speckbohnen und Thüringer Klößen</i>	<i>14,90</i>
<i>Rehbraten vom heimischen Wild mit gebratenen Pfifferlingen, dazu servieren wir Preiselbeeren, Blaukraut und Thüringer Klöße</i>	<i>14,90</i>
<i>Rehragout nach Art der Küchenchefin mit Preiselbeeren, Blaukraut und Butterspätzle</i>	<i>12,90</i>

*Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe unserer Gerichte,  
finden Sie in einer Mappe an der Theke! Fragen Sie unser Servicepersonal!*

*Unsere Preise verstehen sich in Euro, inklusive Umsatzsteuer und Bedienungsgeld!*