



Hotel • Gasthof

*** Rotes Ross

Speisekarte



GASTHOF

ROTES ROSS
16 23



Der Gasthof um 1899

☆☆☆

In unseren Räumlichkeiten finden Sie Platz für Familienfeiern, wie Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Firmenjubiläen und Weihnachtsfeiern für 5-150 Personen.

Vom Aperitif über ein festliches Menü, Blumenarrangements, Tischdekoration und Musikkapelle beraten wir Sie gerne in einem persönlichem Gespräch über die vielfältigen Möglichkeiten von Küche und Keller.

Wir lassen Ihre Feier zu einem gelungenem Ereignis werden.

Für Tagungen bieten wir Tagungspauschalen an und verfügen über moderne Tagungstechnik

Unsere Spezialitäten:

Ofenfrische Schäuferle

Lebendfrische Karpfen

nur von September bis Mitte April

Wild je nach Saison

Spargel

von Ende April bis Anfang Juni



Zur Anregung des Appetits empfehlen wir:

Den etwas anderen Aperitif

| | |
|--|------|
| <i>Glas Prosecco mit Pfirsichlikör</i> | 4,80 |
| <i>Glas Prosecco</i> | 4,70 |

Die Klassiker

| | |
|---|------|
| <i>Martini dry oder Martini rot</i> | 3,20 |
| <i>Sherry dry oder medium dry</i> | 3,40 |
| <i>Campari pur ^{1.)}</i> | 3,80 |
| <i>Campari soda ^{1.)}</i> | 4,20 |
| <i>Campari orange ^{1.)}</i> | 4,40 |
| <i>Bitter Alkoholfrei (Campari) mit Orangensaft</i> | 4,00 |
| <i>Portwein</i> | 3,80 |

Vorspeisen

| | |
|---|------|
| <i>Knackiger Feldsalat in Balsamico</i> | |
| <i>mit knusprigen Speckwürfeln und Brotcroutons</i> | 6,80 |

| | |
|---|-------|
| <i>Gebeizter schottischer Lachs</i> | |
| <i>mit Creme fraiche, rotem Kaviar und knusprigen Reibekuchen</i> | 10,50 |

Aus dem Suppentopf

| | |
|---|------|
| <i>Oma's Kartoffelsuppe</i> | |
| <i>mit gerösteten Speckwürfeln und Brotcroutons</i> | 4,80 |
| <i>Hausgemachte Leberknödelsuppe</i> | 3,80 |



Beispiel einer Tageskarte

Aperitif:

| | | |
|---|--------|-------|
| 1 Glas Prosecco mit Waldbeerlikör | | 4,80 |
| | *** | |
| Kleine Reibekuchen | | |
| mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm | | 9,50 |
| Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen | | |
| mit Sahnehaube | | 4,80 |
| | *** | |
| Frische Pfifferlinge mit Ei, | | |
| dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat | | 15,80 |
| Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm, | | |
| mit Semmelknödel und gemischtem Salat | | 16,50 |
| Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen | | |
| in Kräuterrahmsauce, Butternudeln und bunter Salat | | 16,80 |
| Schweinelendchen mit frischen Pfifferlingen | | |
| in Kräuterrahmsauce, Butternudeln und bunter Salat | | 21,- |
| | *** | |
| Frisches Zanderfilet in Mandelbutter gebraten | | |
| dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller | | 16,80 |
| | *** | |
| Holzfüllersteak vom Schweinenacken | | |
| mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und buntem Salatteller | 12,- | |
| Putenschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter | | |
| an mediterranem Gemüse, dazu Pommes frites | | 14,20 |
| | *** | |
| Hausgemachtes Maracujaparfait | | |
| mit frischem Erdbeeren in Grand Marnier und Schlagsahne | 7,50 | |
| Frisches Erdbeergatin | | |
| mit Orangenschaum überbacken, dazu Vanilleeis | | 7,50 |
| | *** | |
| <u>Das Getränk des Sommers:</u> | | |
| Aperol Spritz | 0,25 l | 5,50 |
| Hugo | 0,25 l | 5,50 |
| Hugo alkoholfrei | 0,25 l | 4,- |

Täglich frisch aus der Bratröhre

Schäufele

knusprig gebraten
eine fränkische Spezialität
von der Schweineschulter
mit rohem Kloß³⁾ und gemischtem Salat

11,50 bis 13,50

Schweinebraten

mit rohem Kloß³⁾
und gemischtem Salat

11,20

Sauerbraten

mit rohem Kloß³⁾
und gemischtem Salat

14,50

Rehbraten von der Keule

mit Pfifferlingen, hausgemachten Eierspätzle
bunter Salatteller und Preiselbeeren

18,20

Sommerkarte



| | |
|---|-------|
| <i>Knackige Salate in Joghurtdressing</i> | |
| <i>mit gebratenen Putenbruststreifen und Weißbrot</i> | 11,80 |
| oder | |
| <i>mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Weißbrot</i> | 11,80 |
| oder | |
| <i>Salatbowl</i> | |
| <i>mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln und Weißbrot</i> | 9,20 |
| <i>Wellnessteller</i> | |
| <i>Gebackener Fetakäse, Honigmelone mit rohem Schinken Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Weißbrot</i> | 13,50 |
| <i>Mediterranes Gemüse</i> | |
| <i>mit Fetakäse überbacken dazu Rosmarinkartoffeln</i> | 11,80 |

Die Neuen Matjes sind da

| | |
|---|-------|
| <i>Tatar von Neuen Matjesfilets</i> | |
| <i>mit Zwiebel-, Ananas-, Paprikawürfeln und Sauerrahm dazu knusprige Reibekuchen</i> | 12,80 |
| <i>Neue Matjesfilets Hausfrauenart</i> | |
| <i>in milder Zwiebel-Apfelsauce mit Butterkartoffeln</i> | 11,20 |

Aus der Pfanne und vom Grill

Schweineschnitzel Wiener Art

in Butter gebraten

mit Pommes frites und gemischtem Salat

12,--

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

in Butter gebraten

mit Petersilienkartoffeln und Salate der Saison

17,50

Rumpsteak 200 gr. vom argentinischen Rind

mit Kräuterbutter, Pommes frites

und knackig frischen Salaten

21,50

Für den kleinen Hunger

3 Hausgemachte fränkische Bratwürste

mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat und Brot

7,80

3 Sauere Zipfel

im Zwiebelsud mit Brot

7,80

Toast Hawaii

gekochter Schinken mit Ananas und Käse überbacken

6,80

Camembert -gebacken-

mit Preiselbeeren

Butter und Toast

6,50

Aus der kalten Küche

Kalter Schweinebraten

mit Essiggurke, Meerrettich, Butter und Brot 8,--

Salatvariation mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln 9,20

Belegtes Brot

mit Wurst, gekochtem Schinken oder Käse 5,50

rohem Schinken 6,50

Wurstsalat nach Art des Hauses

mit Zwiebeln, Essiggurken, Paprikastreifen und Brot 7,80

Kleines Käsedessert

mit Weintrauben,
Salzgebäck, Butter und Brot 5,80

Extras

Beilagen 3,--

Gemischter Salat 3,80

Großer Salatteller 4,80

Fragen Sie nach unserer Kinderkarte!

*Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich
Fleisch aus deutschen Landen!*

*Soweit es die Saison zulässt finden Sie
bei uns auch sämtliche Gemüse und Salate nur aus
dem Knoblauchsland !*

