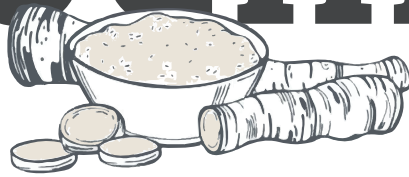


Scharfe WOCHEN 2025



#schmecken

UNSER KREN-MENÜ

Z'ERSCHT

Eine feine fränkische Krensuppe	6,50
Feine Krensuppe mit Streifen vom Räucherlachs	7,50

UND NOCHAD

Lagazo-Schnitzel mit Kren und Preiselbeeren, überbacken mit Käse dazu Bratkartoffeln	20,70
--	-------

Krenfleisch

Tafelspitz vom Jungbullen in einer feinen Meerrettichsoße mit Preiselbeeren dazu Klob 1,2	21,8
---	------

Ein Paar grobe Bratwürste mit würzigem Kren und Bauernbrot	13,50
---	-------

WOS OHNE FLEISCH

Tagliatelle in Meerrettich-Lauch Sauce	13,90
--	-------

FEI WOS SÜÜSS

Eierlikörbecher Unser hausgemachter Eierlikör mit Haselnussgeist dazu Vanilleeiscrème	6,00
---	------

A MOOGN ZWIGGALA

Doppelbrand von der Vogelbeere	5,00
--------------------------------	------

