

# Altes Pfarrhaus

Gutbürgerliche Küche \* Regionale Zutaten



## Vorspeisen

Spargelsalat mit Erdbeeren, Parmesan und Himbeerdressing	18,90
Kleiner saisonaler Salatteller mit hausgemachten Dressing	4,90
Leberknödelsuppe	6,90

## Hauptspeisen

Spargel mit gekochten Schinken, Sauce Hollandaise und Perlkartoffeln	22,90
Käsespatzen mit Röstzwiebeln - kleine Portion	9,90
Käsespatzen mit Röstzwiebeln - große Portion	13,90
Currywurst mit Pommes	10,90
Teriyaki- Gemüse mit Reis 	14,90
Süßkartoffelgnocchi mit Basilikumpesto und Cocktailtomaten 	14,90
Lachs mit Süßkartoffelgnocchi, Basilikumpesto, Cocktailtomaten und Parmesan	19,90
Deftiger Dunkelbierbraten mit hausgemachten Sauerkraut und Kartoffelknödeln	14,90
Burgunderbraten mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	19,90
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	19,90
Schnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes	22,90
Knusprige Entenbrust mit hausgemachten Blaukraut und Kartoffelknödeln	22,90
Kinderschnitzel mit Pommes	10,90
Schnitzel Wiener Art mit hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes	15,90
Münchnerschnitzel - halb süßer Senf und halb Meerrettich unter der Pannade mit hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes	16,90

## Desserts

Heiße Liebe - Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90
Hausgemachte Panna cotta mit Himbeerspiegel	6,90