



... im Grünen Baum  
fränkisch genießen!

## AUS UNSERER KARTE

**LEBERKLÖBCHENSUPPE** mit Backerbsen 3,40

**BUNTER SALATTELLER** aus frischen Salaten der Saison  
in einem Hausdressing mit Hähnchenbrust 10,80  
dazu Weissbrot

### TYPISCH REGIONAL

**SCHÄUFELE**  
mit Klöße und Salat 9,80

*Unsere Weinempfehlung*

**2012er Centgrafenberg Silvaner „Großes Holz“** 0,1l. 3,50

*Aromen von reifen Birnen, schöne Mineralik, tolles Finish*

### FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

dazu Klöße und Blaukraut 11,80

*Unsere Weinempfehlung*

**2011er Centgrafenberg Spätburgunder „Barrique“** 0,1l. 3,80

*dichter schmeichelnder Burgunder, weiches Tannin*

\*\*\*

### FRISCHE PFIFFERLINGE

dazu hausgemachtem Semmelknödel und Salat 12,90

### CORDON-BLEU vom Kalb

Pommes-Frites und Salat 15,80

### REHBRATEN

 aus heimischen Wäldern

Kartoffelklöße und Blaukraut 14,90

### SCHNITZEL

 aus der Pfanne mit Tomaten und Mozzarella überbacken

mit hausgemachten Kartoffelsalat und kleinen Salatteller 11,50

\*\*\*

### ZANDERFILET

 auf Zucchini und Tomate

dazu neue Kartoffeln und Salat 14,20

### LACHSNUDELN

 mit frischem Dill

und Salat 12,80

### SÜSSE VERSUCHUNGEN

**VANILLEEIS** mit heißen Himbeeren und Sahne 4,80

**GEMISCHTES EIS** mit Sahne 3,50

Zweierlei **MOUSSE** im Glas Serviert mit Sahne 2,80

**Weil wir frisch für Sie kochen, ändert sich unsere Karte nach Angebot**