



# Wilde Rose

Hotel • Restaurant

	€
<b>Kleiner Gärtnersalat mit Croutons</b> <i>Small salad with baguette</i>	4,80
<b>Fränkische Leberknödelsuppe</b> <i>Beef stock with liver dumplings, striped pancakes and vegetable confit</i>	5,50
<b>Cremesuppe der Saison</b> <i>soup of day</i>	6,50
<b>Veganes Pfannengemüse mit Tomatensauce und Falafel</b> <i>Vegan stir-fry vegetables with tomato sauce and falafel</i>	12,90
<b>Duett von Steinpilzravioli und Kürbisravioli</b> dazu Ofentomaten und Parmesanspäne <i>Duet of porcini mushroom- and pumpkin ravioli on Parmesan foam, with oven tomatoes</i>	15,90
<b>Großer Gärtnersalat - knackig und bunt</b> mit gebratenen Hähnchensteifen und Baguette <i>Large salad with fried chicken strips and baguette</i>	14,50
<b>Backfisch mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat<sup>2</sup></b> <i>Baked fish filet with remoulade sauce and potato salad</i>	14,50
<b>und unsere Karpfen aus dem Aischgrund vom Fisch Jakob:</b>	
<b>Karpfen gebacken, „Nürnberger Art“ oder mit Pfefferpanade</b> dazu Salat mit Kartoffelsalat <i>Baked carp with or without pepper, potato salad and salad</i>	
	mittel 15,80
	groß 21,20
	als Filet 21,50
<b>Karpfen „Blau“</b> <b>aus dem Frankenweinsud mit Wurzelgemüse,</b> dazu Sahnemeerrettich, zerlassene Butter und Kartoffeln <i>Carp "Blue" from the Franconian wine stock with root vegetables, with horseradish cream, melted butter and potatoes</i>	
	mittel 15,80
	groß 21,20



# Wilde Rose

Hotel • Restaurant

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Kartoffelsalat <sup>1</sup> <i>escalope "Wiener Art" with potatoes salad</i>	<b>14,40</b>
<b>Schäufelr in Dunkelbiersauce</b> mit Wirsing und Kloß <sup>1,3,5</sup> <i>Schäufelr (pork) in dark beer sauce with savoy cabbage and dumpling</i>	<b>14,90</b>
<b>Krustenbraten in Dunkelbiersauce</b> mit Wirsing und Kloß <sup>4,5</sup> <i>Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling</i>	<b>14,90</b>
<b>Fränkischer Sauerbraten</b> mit Rotkraut und Kloß <sup>1,3</sup> <i>Roasted beef with red cabbage and dumpling</i>	<b>16,20</b>
<b>Tafelspitz in Meerrettichsauce</b> <sup>3</sup> mit Preiselbeeren <sup>3</sup> und Kartoffeln <i>Boiled beef in horseradish sauce with cranberries and potatoes</i>	<b>16,20</b>
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <i>Veal liver "Berlin style" with fried apple slices, roasted onions and mashed potatoes</i>	<b>19,40</b>
<b>1 Tasse Espresso mit 2 Pralinen</b> <b>der Confiserie Storath</b> <i>1 cup of espresso with 2 chocolates from Confiserie Storath</i>	<b>5,50</b>
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> <sup>1,2,4</sup> auf Beerenragout <i>Warm chocolate cake on berry ragout</i>	<b>7,50</b>

**Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Tageangebote auf der Tafel!**

Für Umbestellungen berechnen wir jeweils 1,50 EUR

Viele Speisen aus unserer Karte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Änderungen vorbehalten

Falls Sie Informationen über den Allergenen Inhaltsstoffe unserer Gerichte wünschen, bitten wir Sie, sich an unser Servicepersonal zu wenden. Wir weisen darauf hin, dass sich die Angaben der Allergene auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten bezieht, d.h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. 1=mit Farbstoff (auch Beta-Carotin); 2=Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel (auch Zitronensäure); 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt