

Fränkische Spezialitäten

Zum Auftakt

Gin Chilla (0,2 ltr), grün schimmernder Cocktail mit dezenter Rosmarinnote.....	5,90
Felsentrunk (0,5 ltr), bernsteinfarbenes Landbier mit einem Hauch von Rauch.....	2,90
--- Gewinner der GOLDMEDAILLE beim DLG-Craft Beer Award 2019 ---	
Felsenkellerbier (0,5 ltr), naturtrübes Kellerbier mit Whiskymalz, torfig-rauchig.....	2,90
--- Gewinner der GOLDMEDAILLE beim DLG-Craft Beer Award 2018 ---	

Suppen, Salate und Vorspeisen

Hartmanns Bierbrotsuppe mit Croutons	3,40
Altfränkische Kartoffelsuppe mit Speck.....	5,90
Kleiner bunter Beilagensalat an Joghurtdressing.....	3,60
Bunte Salate mit pikant gebratenen Putenstreifen und Baguette.....	12,50
Gebackener Sesam- Ziegenkäse an Salatgarnitur, mit Feigensenf und Baguette.....	7,20
Matjesröllchen mit Meerrettich-Preiselbeersahne gefüllt, dazu Rösti	9,40

Hartmanns Hauptgerichte

Waldpilzragout in Rahm, mit frischen Kräutern und Semmelkloß.....	10,90
Sudpfannen-Schnitzel gefüllt mit ZwiebelSpeck- Bierkäse, dazu Kartoffelsalat.....	13,90
Jägerschnitzel natur gebraten , mit Champignons und Pilzrahm, dazu Pommes Frites.....	13,90
Schweineschüftele in Gemüse-Bierjus, mit Wirsing und Kloß.....	12,90
Zwiebelrostbraten vom Grill , mit Röstzwiebeln und Pommes Frites.....	17,90
Fränkischer Sauerbraten mit Rotweinpflaume, Blaukraut und Kloß.....	12,90
Rumpsteak vom Grill , in Cognac-Pfeffersauce, dazu Rösti.....	25,90
Putengeschnetzeltes an Curry-Fruchtsauce, dazu Butterreis.....	14,90
Gänsebrüstchen frisch aus dem Rohr, auf Beifußjus, dazu Wirsing und Kloß.....	15,90
Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahm, mit Preiselbeeren, Blaukraut, Kloß.....	16,90

Feine Desserts

Rahmeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen.....	5,90
--	------

Kugel Walnusseis an Zwetschgenröster mit Sahne.....5,90

*Tagesaktuelle Saisongerichte und unser günstiges „Stammtischgericht der Woche“
finden Sie zusätzlich auf der Tafel!*