

Wochenkarte vom 20. – 24. Februar 2012

<b>Sauerkraut-Süppchen</b> mit gerösteter Blutwurst	6,00
<b>Feuriges Hacksteak</b> mit Preiselbeer-Soße auf Steinpilz-Pürrée	6,50
<b>Kohlroulade</b> mit Speck und Kartoffelstampf	6,50
<b>Kastanien-Crêpes</b> gefüllt mit Winterspargel	7,50
<b>Marseiller Fischtopf</b> mit Muscheln, Aioli und Croutons	7,50
<b>Tandoori-Hähnchen</b> mit Mango-Curry-Soße, Koriander-Basmati	8,50
<b>Schnitzel &lt;Wiener Art&gt;</b> mit Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren	9,50
<b>Krustenbraten &lt;ofenfrisch&gt;</b> mit Klößen und Wirsing	12,50
<b>Rinderleber</b> mit Essig-Zwetschgen-Soße, Kartoffel-Krapfen und Ruccola	14,00
<b>Fränkischer Ochschwanz</b> mit Schwarzwurzel, Kartoffel-Stampf	15,50
<b>Hüftsteak vom &lt;Freesisch Ochs&gt;</b> mit Kräuterbutter, Schnippelbohnen und Rosmarin-Kartoffeln	18,00

*Kulinarische Inspirationen zur aktuellen Ausstellung  
<Reiselust und Sinnesfreuden> in der Kunsthalle Jesuitenkirche:*

**Carpaccio vom Pulpo** mit grobem Meersalz und einem Balsamico-Gemälde  
10.50

**Vitello Tonato** –rosa gebratene Kalbshälfte- mit Thunfischsoße, Kapern und sonnen-getrockneten Tomaten 11.00

**Provencalisches Ofengemüse** mit Koriander-Dip, geschmolzenem Ziegenkäse und Baguette 11.00

**Kaninchenkeule** -in Limone und Chili geschmort mit feinem Gemüse und Tomaten-Polenta 15.00

**Impressionen von Loup de mer** und Safran-Risotto an zweierlei Pesto 18.00

**Pannacotta** auf dreierlei Fruchtmark 7.50

**Unser Mittags – Getränke – Angebot**

Cola – Fanta – Spezi – Sprite - Apfelsaftschorle	0.4 l	2,20
<Keiler Urtyp> ein Spessart-Bier im Steinkrug	0.5 l	3,90