

Kalte & Warme Vorspeisen

Knoblauch Brot

Weißbrotscheiben 2 in kräftiger Knoblauchbutter geröstet



Rauchlachstatar mit Babyspinat

Lachstatar vom geräucherten Norweger fein gewürzt an marinierten Blättern von frischem Sommerspinat mit süßer Senf-Mayo und knusprigen Toast

Rucolasalat mit Austernpilzen

Knackiger Rucolasalat mit gebratenen süß-sauren Austernpilzen an weißem Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Sesam

Suppen

Brennnesselcremesüppchen

Feine Brennnesselsuppe mit pochierten Lachsklößchen

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel mit Tomatensugo

Luftige Spinatknödel auf würzig-pikanter Tomatensoße mit Grana Padano garniert und gemischten Salat



Champignons gebacken

mit Kartoffelsalat und gemischten Salat
Remouladensoße



Kartoffelgnocchi mit Ziegenkäse

Hausgemachte Gnocchi mit Pinienkernen, Kirschtomaten und sommerlichen Kräutern verfeinert mit gezupftem Ziegenkäse und Rucola garniert

Quer durchs Knoblauchland

verschiedenes Gemüse der Saison in Butter und Kräutern geschwenkt dazu Salzkartoffeln und eine mit Käse überbackene Tomate

Gerichte vom Grill

Schweinefleisch vom Schwäbisch - Hällischen Landschwein - „vom Mohrenköpfe“ -

Schnitzel „Wiener Art“

aus Bäuerlicher Aufzucht (S-SH)

paniertes Schweineschnitzel, dazu wahlweise Kartoffelsalat
Pommes Frites oder knusprige Bratkartoffeln und gemischten Salat

Saftiges Schweinerückensteak

aus Bäuerlicher Aufzucht (S-SH)

Zartes Schweinesteak aus dem Rücken auf Waldpilzrahmsauce
gebratene Kartoffelgnocchi und gemischten Salat

Geflügel

Cordon Bleu von der Pute

Putensteak gefüllt mit hausgemachtem Kochschinken und Käse
dazu Pommes Frites und gemischten Salat

Hähnchen „Tomotze“

Zarte Hähnchenbrust gebraten
mit saftigen Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu knusprige Kartoffelrösti und gemischten Salat



Grillplatte „Weisses Ross“

Steak von Rind, Schwein und Pute, eine Behringersdorfer
Rostbratwurst, gegrillter Speck, gebratene Zwiebeln
dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und
verschiedenes Gemüse der Saison

Rindfleisch



Filetspitzen in Senfsoße

Black Angus Rinderfiletspitzen in Rahm
mit Pommerysenf verfeinert
serviert mit Röstitaler und gemischten Salat

Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe

aus Bäuerlicher Aufzucht (R-SH)

Rosa gebratenes Rumpsteak (250g) mit Zwiebelkonfit
gerösteten Zwiebeln und knusprige Bratkartoffeln mit Kümmel
dazu gemischten Salat

Rinderfilet „Surf and Turf“

Rosa gebratenes Black Angus Rinderfiletsteak
mit gebratener Riesengarnele
auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Kalbfleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb de Hohenlohe

aus Bäuerlicher Aufzucht (K-SH)

Kalbsschnitzel paniert mit Oma`s Kartoffelsalat oder Pommes Frites
oder knusprige Bratkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

aus Bäuerlicher Aufzucht (K-SH)

in cremiger Rahmsoße mit Champignons und Zwiebeln verfeinert
als Beilage knusprige Kartoffelrösti und gemischten Salat

Fischspezialitäten

Variation vom Fisch

Gebratenes Filet vom Lachs und Zander, dazu eine Riesenkrevette
an Rieslingschaum, Brokkoliröschen und Basmatireis

Typisch Fränkisch

Drei Fränkische Bratwürste

wahlweise mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat
oder sauer im Sud mit Zwiebeln
dazu eine Brotauswahl



Sechs echte Behringersdorfer Rostbratwürste

wahlweise mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat
oder sauer im Sud mit Zwiebeln
dazu eine Brotauswahl

Fränkisches Bauernomelette

serviert mit einer kleinen Salatauswahl

Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei

serviert mit Kartoffelsalat und einer kleinen Salatauswahl

Fränkische Brotzeit

Brotzeitplatte „Weisses Ross“

Eine Auswahl an deftigen Wurst- und Käsesorten
aus unserer hauseigenen Metzgerei mit Butter,
Essiggurke und Brot



Gemischte Schinkenplatte

Gekochter- und roher Schinken, Gewürzgurke, Butter und Brotauswahl

Schweizer Wurstsalat

mit Essig und Öl mariniert und verfeinert mit Zwiebeln, Brotauswahl

Nürnberger „Gwerch“

Stadtwurst, Roter- und weisser Pressack
mit Zwiebel in Essig und Öl, Schwarzbrot

Hausgemachte geräucherte Stadtwurst

mit Gewürzgurke, Brot oder Brötchen

Stadtwurst mit Musik

mit Essig und Öl mariniert, Schwarzbrot

Käse Brett

Kleine Auswahl verschiedener Käsesorten, dazu verschiedene Brotsorten



*Unsere Wurstwaren können Sie auch
In unserm kleinen Laden an der Rezeption
für eine spätere Brotzeit mit nach Hause
nehmen. Oder auf unserer Homepage
www.weissesross.de bestellen und
genießen.*

Verführerische Süßigkeiten...

Crème Brûlée mit Tonkabohne

Karamellierte Creme von der Tonkabohne
dazu eine Kugel Kaffeeiscreme vom Bauernhof aus Wachendorf

Bayrisch Creme mit Waldbeeren

Vanillecreme mit Waldbeerengrütze im Glas

Karamellierter Kaiserschmarrn

mit Apfelwürfel, Rosinen und Puderzucker bestreut,
dazu Apfelmus
Kleine Portion mit einer Kugel Eiskrem nach Wahl

Quer durch die Süßigkeitenabteilung

Variation aus verschiedenen Desserts mit Früchten garniert