



## Unsere Empfehlungen der Woche

vom  
18. Oktober bis 22. Oktober 2018

### Vorspeise

Fränkischer Feldsalat in Balsamico Dressing  
mit Orangenfilets, gerösteten Walnüssen und Rote Beete Chips

6,40 €

### Suppe

Cremesuppe (Wz,M,Sel,Sul) vom Kürbis mit Zimt, Curry und Sherry abgeschmeckt  
feinen Streifen vom Parma Schinken und Sauerrahmhaube (M)

4,80 €

### Hauptgerichte

im Gewürzfond pochiertes Hähnchenbrustfilet  
in Kräuterrahmsoße (Wz,M,Sel)  
dazu Perlgraupen-Risotto (M) und gebackener Hokkaido Kürbis

12,50 €

reduzierte Portion 10,50 €

gebratene Schweinefiletspitzen  
in pikanter Curry-Kokos-Früchte-Soße (Wz,M)  
dazu Basmati-Duftreis und Salatteller (M)

11,50 €

reduzierte Portion 9,50 €

### **„Aischgründer Karpfenfilet der Woche“**

Karpfenfilet im Dunkelbier Back Teig (Wz,Ei) gebacken  
hausgemachte Remouladensoße (M,F)  
dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und Salatteller (G)

14,50 Euro

reduzierte Portion 12,50 Euro

### Dessertvariation

gebrannte Himbeer-Creme-Brulée (Ei,M)  
Schokoladenschaum (M) im Blätterteigkissen (M,Wz)  
Vanille-Eis (M,Ei)

6,60 €