



Fränkischer Gasthof – Hotel „Zum Koppen“

Zum Einstimmen einen Aperitif

Bürgerspital Joh. Frankensecco

0.1l 3.8

mit geeistem Fruchtwürfel

0.2l 6.3

Leckerer vorab

Fränkische Leberklösschensuppe

kräftige Rinderbrühe mit Kräuterpfannenkuchen und Brandteigklösschen

6.0

Kleiner Salatteller mit marktfrischen Salaten

mit Croutons und Sonnenblumenkernen in Sauerrahm – Joghurt – Dressing

4.2

Feine Scheiben vom gesottenen Tafelspitz

nach „vitello tonnato Art“ mit Räucherforellencreme und Kapern
Salatbouquet, Butter & Baguette

11.5

Rote Beete Carpaccio

mit gebackenem Ziegenfrischkäse und Rosmarin – Honig, Salatbouquet
Butter & Baguette

8.9

Hauptgänge



Marktfrische Blattsalate in Sauerrahm – Joghurt – Dressing

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
Sonnenblumenkernen und hausgemachter Sauce Cumberland
Butter & Baguette
12.8

Saibling aus Birkenfeld von der Fischzucht Müller
auf Rahmwirsing mit Grilltomate und Petersilienkartoffeln
21.8



Ragôut vom Spessart – Hirsch aus eigener Jagd
nach „Altdeutscher Art“ in kräftiger Rotweinsauce mit Zwiebeln und Speck¹
dazu hausgemachte Semmelknödel* und frische Salate
17.5

Rumpsteak vom argent. Angus – Rind „Strindberg“
mit Zwiebel – Senf – Kruste dazu hausgemachte Dauphine – Kartoffeln
und frische Salate
24.8

Typisch fränkischer Tafelspitz
in Meerrettichsoße² mit Preiselbeeren und Rahmwirsing
dazu Petersilienkartoffeln
17.5

Für die kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup
5.0

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup
5.0

Knödel, Spätzle, Nudeln mit Sauce je nach Verfügbarkeit
fragen Sie uns einfach