



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

Birkenfelder Saibling als Tatar, hausgebeizt

mit Limettenmeerrettich², 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

oder gebackenem Ziegenfrischkäse

Sonnenblumenkernen und hausgemachter Sauce Cumberland

Butter & Baguette

12.8

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

21.8



Ragoût vom Spessart – Hirsch aus eigener Jagd

nach „Altdeutscher Art“ in kräftiger Rotweinsauce mit Zwiebeln und Speck¹

dazu hausgemachte Semmelknödel* und frische Salate

17.5

Spinatkräuterknödel

à la minute gekocht*, mit Champignonrahmsauce, Grilltomaten und Rukola

9.8

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