



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



Fränkischer Gasthof – Hotel „Zum Koppen“

Wochenempfehlung

Kürbis – Chili – Süppchen

von frischen Hokkaido – Gartenkürbissen,
verfeinert mit Kernöl und gerösteten Kernen

6.2

Unser Klassiker – Münchner Schnitzel

vom Schweinerücken mit süßem Senf und Meerrettich² paniert
hausgemachter Kartoffel - Gurkensalat, kleines Salatbouquet und Preiselbeeren

14.8

oder **Münchner Schnitzel vegan** mit Selleriescheiben

13.5

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken

mit Pfeffersauce und Schmelzzwiebeln
dazu servieren wir Bratkartoffeln

22.5

Zartes Schweinerückensteak mit Champignons in Rahmsauce

dazu reichen wir Bratkartoffeln

13.8

dazu empfehlen wir

Kleiner Salatteller mit marktfrischen Salaten

mit Croutons und Sonnenblumenkernen in Sauerrahm – Joghurt – Dressing

4.2