



# 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

### **Kürbis – Chili – Süppchen**

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

6.2

### **Kleiner Salatteller mit marktfrischen Salaten**

mit Croutons und Sonnenblumenkernen in Sauerrahm – Joghurt – Dressing

4.2

### **Zweierlei Fisch aus Birkenfeld im Spessart**

Saibling als Tatar, hausgebeizt und Filet von der geräucherten Forelle  
mit Limettenmeerrettich<sup>2</sup>, Salatbouquet,  
Butter & Baguette

12.5



### **Rote Beete Carpaccio**

mit gebackenem Ziegenfrischkäse und Rosmarin – Honig, Salatbouquet

Butter & Baguette

8.9

### **Feldsalat**

mit Äpfeln, Walnüssen und Croutons

6.5

# 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 veganem Kürbisragout mit Kokosmilch, Grilltomate und

Petersilienkartoffeln

21.8



## **Ragoût vom Spessart – Hirsch aus eigener Jagd**

nach „Altdeutscher Art“ in kräftiger Rotweinsauce mit Zwiebeln und Speck<sup>1</sup>

dazu hausgemachte Semmelknödel\* und frische Salate

18.5

## **Spinatkräuterknödel**

à la minute gekocht\*, auf veganem Kürbisragout mit Kokosmilch,

Grilltomaten und Rukola

12

## **Geschmorter Rinderbraten aus dem Bug des Jungbullen**

in kräftiger Schwarzrieslingsauce

mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelblaukraut

18

## **Rumpsteak vom argent. Angus – Rind**

mit Röstzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter

und Bratkartoffeln

23.5

## **Unser Klassiker – Münchner Schnitzel**

vom Schweinerücken mit süßem Senf und Meerrettich<sup>2</sup> paniert

Bratkartoffeln, kleines Salatbouquet und Preiselbeeren

14.8

oder Münchner Schnitzel **vegan** mit Selleriescheiben

13.5

## **Typisch fränkischer Tafelspitz**

in Meerrettichsoße<sup>2</sup> mit Preiselbeeren

dazu Petersilienkartoffeln

15.5