



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 Limettenmeerrettich², 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 Speck¹

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 Meerrettich² paniert

Bratkartoffeln, kleines Salatbouquet und Preiselbeeren

14.8

oder Münchner Schnitzel **vegan** mit Selleriescheiben

13.5

Typisch fränkischer Tafelspitz

in Meerrettichsoße² mit Preiselbeeren

dazu Petersilienkartoffeln

15.5