



# Fränkischer Gasthof – Hotel „Zum Koppen“

## zum Einstimmen einen Aperitif

**Bürgerspital Joh. Frankensecco**

0.1| 4.1

**mit geeistem Waldfruchtwürfel**

0.2| 6.8

## Leckerer vorab

### **fränkische Leberklösschensuppe**

kräftige Rinderbrühe mit Kräuterpfannenkuchen  
und Brandteigklösschen

6.5

### **Tomatensuppe**

mit gegrillten Paprikawürfeln und Sauerrahm

6.0

### **kleiner Salatteller mit marktfrischen Salaten**

Croutons und Sonnenblumenkernen  
in Sauerrahm – Joghurt – Dressing

4.8

### **Rote Beete Carpaccio**

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

10.5

# Hauptgänge

## **Typisch fränkischer Tafelspitz**

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

17

## **unser Klassiker – Münchner Schnitzel**

vom Schweinerücken mit süßem Senf und Meerrettich<sup>2</sup> paniert  
Röstkartoffeln, Salatbouquet und Preiselbeeren | 16

oder

**vegan mit** Selleriescheiben | 14.5

## **Spinat – Kräuter - Knödel**

auf Tomaten – Ratatouille mit Rukola und Sauerrahm

12.5

## **Aus dem alten Koppen-Rezeptbuch**

zart geschmorter Sauerbraten aus der Rinderschulter  
mit gebratenen Serviettenknödeln

16.5

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

mit hausgemachter Kräuterbutter, kräftiger Rotweinreduktion  
und Röstkartoffeln

24.5

## **Gebratene Saiblingsfilets auf Tomaten – Ratatouille**

dazu reichen wir Petersilienkartoffeln

22.5

## **Aus eigener Jagd**

Ragoût vom Spessart – Hirsch aus eigener Jagd  
nach „Altdeutscher Art“ in kräftiger Rotweinsauce mit Zwiebeln und Speck<sup>1</sup>  
dazu gebratene Serviettenknödel und frische Salate

19.8

## **Marktfrische Blattsalate in Sauerrahm – Joghurt – Dressing**

Sonnenblumenkernen und hausgemachter Sauce Cumberland  
Butter & Baguette

mit gebratenen Streifen von der **Hähnchenbrust** | 15.5

oder

mit gebackenen **Ziegenfrischkäse** | 14.5