

Gans & Co.

Baiersdorfer Meerrettichrahmsuppe
mit Röstbrotwürferl 4,80

Der Gänseliesels Lieblingssalat:

Knackfrische bunte Salate
mit gebratenen Gänsebrustscheiben obenauf,
dazu gibt es Preisselbeerle
und Baguette 17,80

Unser Klassiker:
Ofenfrische Gänsebrust
mit Kloß und Blaukraut 21,50

Zuviel? Also dann das kleine Gänschen:
Eine Portion Gänsebrust aufgeschnitten
mit Kloß und Blaukraut 18,40

Martins Festschmaus:
½ Gänsebrust und 1 Gänsekeulchen
mit Kloß und Blaukraut 23,50

A Gans zum Knabbern:
Knusprige Gänsekeule
mit Kloß und Blaukraut 18,40

Ohne Fleisch, ohne Fisch?
Gebackene Bergkäskartoffelkräpferl
mit Preiselbeeren
auf buntem Salat nach Markteinkauf 13,50

Fisch & Co

½ fränkischer Spiegelkarpfen gebacken
(auf Wunsch auch als Pfefferkarpfen)
serviert mit Salaten (100 Gramm 2,40)

Die Alternative ohne Arbeit:
Gebackenes Karpfenfilet (fast grätenfrei)
mit reichlich Salaten umlegt 15,50

„Pegnitzfischersalat“
Gebackene Karpfenknusperchips
auf reichlich knackfrischem Salat
hübsch angerichtet,
dazu gibt es gemischtes Baguette 15,50

Unsere gebratenen Fischküchlein
(natürlich hausgemacht!)
„Franken trifft die Nordsee“
mit Kartoffel-Gurkensalat
und hausgemachter Remoulade 12,80

...und hinterher:

Tiramisu im Glaserl nach unserer Art
mit Amarettinis und Kalchreuther Kirschen 5,40

Hausgemachtes Zwetschgenmännla
mit Vanilleeis und Sahne 5,50

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Roth Silvaner aus 2016
aus biologischem Anbau mit Gütesiegel

Mini-Boxbeutel ¼ Ltr 6,40

