

Liebe Gäste,  
herzlich Willkommen in der Ehrenbürg,  
Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Haus  
begrüßen zu können.

Ihr Ehrenbürgteam

**Dienstag Ruhetag**

**Aperitifempfehlung**

<i>Hugo</i>	<i>0,2l Euro 5.50</i>
<i>Hugo alkoholfrei</i>	<i>0,2l Euro 4.50</i>
<i>Aperol sprizz</i>	<i>0,2l Euro 5.50</i>
<i>Lillet Wildberry</i>	<i>0,2l Euro 5.50</i>
<i>Rose Portwein mit Sekt</i>	<i>0,1l Euro 4.80</i>

**Weinempfehlung**

<i>2017 Cavalchina Custoza weiß</i>	<i>0,2l</i>	<i>5.50</i>
<i>2014 Sommerach Familiengewächs Cuvee rot</i>	<i>0,2l</i>	<i>5.50</i>

## Tageskarte

### Vorspeisen

<i>Plücksalat mit Speck und Croutons*</i>	<i>6.50</i>
<i>Pflücksalat mit Sonnenblumenkernen und Croutons (veget.)*</i>	<i>6.50</i>
<i>Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senfsoße und kleinem Salat</i>	<i>10.90</i>
<i>Frühlingsalat mit Jakobsmuscheln und Kräuterjoghurtdip</i>	<i>11.90</i>

### Suppen

<i>Leberknödelsuppe*</i>	<i>4.50</i>
<i>Pfifferling-Kartoffelsuppe mit Croutons</i>	<i>5.00</i>

### Hauptgänge

<i>Knuspriges Schäufole mit Klößen und Salat*</i>	<i>13.90</i>
<i>Fränkischer Sauerbraten mit Klößen und Blaukraut*</i>	<i>12.90</i>
<i>Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Klößen und hausgemachten Preiselbeeren*</i>	<i>12.50</i>
<i>Rehkeule mit Blaukraut, Klößen und hausgemachten Preiselbeeren*</i>	<i>15.90</i>
<i>Entenbrust mit Klößen und Blaukraut*</i>	<i>15.90</i>
<i>Kalbsleber mit Balsamicosauce und Pilzen, dazu Broccoli und Rösti</i>	<i>17.90</i>
<i>Rinderrücken unter der Kräuterkruste mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>21.90</i>
<i>Kabeljau mit Riesling-Senfsoße, dazu gebratenes Gartengemüse und Basmatireis</i>	<i>19.50</i>

## **Fleischlos**

<i>Pilzragout mit Brokkoli und Tagliatelle ( veget. )</i>	<i>13.90</i>
<i>Pfifferlinge mit Röhrei, dazu Kartoffeln und Salat ( veget. )</i>	<i>15.50</i>

## **Low carb**

<i>Kabeljau im Weißweinsud pochiert mit gebratenem Gartengemüse</i>	<i>15.90</i>
---	--------------

## **Standards**

<i>Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebraten vom Schwein*</i>	<i>11.90</i>
<i>Kalb ( Wiener Schnitzel, aus der Oberschale geschnitten )*</i> <i>mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat</i>	<i>17.50</i>

<i>Rumpsteak vom Angusrind, 200g Rohgewicht</i>	<i>22.50</i>
<i>Filet vom Angusrind, 200g Rohgewicht</i>	<i>24.50</i>
<i>dazu servieren wir:</i> <i>Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln</i>	

<i>Schweizer Schnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	<i>13.90</i>
<i>Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, gebratene Pilze, Röstli und Salat</i>	<i>17.90</i>

## **Lebend frisch aus unserem Bassin**

<i>Forelle Müllerin mit Kartoffelsalat und Salat</i>	<i>14.00-18.50</i>
--	--------------------

## **Salat**

<i>Großer bunter Salat mit Roastbeef</i>	<i>14.50</i>
--	--------------

## **Dessert**

<i>Weißes Schokoladenmousse mit Beerensauce</i>	<i>6.50</i>
---	-------------

<i>Tiramisu mit marinierten Erdbeeren, Kürbiskernparfait und Vanilleschaum</i>	<i>8.50</i>
--	-------------

**Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind servieren wir Ihnen auch zwischen 14:00 - 18:00**

## Aus der kalten Küche ab 14.00Uhr

<i>Emmentalerbrot</i>	4.90
<i>Schinkenbrot</i>	4.90
<i>Portion roter und weißer Pressack mit Musik</i>	5.50
<i>Hausmacher Sülze mit Musik</i>	5.50
<i>Hausmachermurst mit Musik</i>	5.90
<i>Angemachter Käse nach Art des Hauses</i>	6.50
<i>Hausmacher Büchsenfleisch mit Meerrettich und Brot</i>	6.90
<i>Portion Schinken geräuchert</i>	8.40

*Hinweis bezüglich Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe in unseren Speisen. Informationen über diese Stoffe erhalten Sie in einer Speziellen Mappe, die wir Ihnen gerne aushändigen. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe und evtl. weiter Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erhalten Sie gerne von unserem Küchenchef.*