



Meerfräulein
★★★ Hotel Restaurant Kino
Speisekarte

Wein des Monats

"Wintergarten" Cuvée noir" QbA Baden trocken 0,25 l 6,30

Suppen

Rinderbouillon mit Markklößchen	5,40
Rinderbouillon mit Brätknödel	5,40
Lachskremsuppe mit Krabben und Croutons	6,40

Salate - Vorspeisen

Gemischter Salat	
Blattsalat, angemachte Salate, Tomaten, Körner und Dressing	6,30
Großer Salatteller	
mit gebackenen Garnelen und Weißbrot	15,90

Fisch

gebackenes Seehechtfilet	
im knusprigen Bierteig mit Kräuterdip und Salzkartoffel	20,60

Vegan und Vegetarisch

vegan Linsencurry pikant gewürzt in Coconsnuss-Sauce	
mit Gemüse und Basmati-Reis	15,60

Parmesanküchlein

mit Ratatouille-Gemüse	14,90
------------------------	-------

Wild aus heimischem Forst

Wildschweingulasch mit Champignons	
dazu Preiselbeeren, hausgemachte Eierspätzle und Kartoffelkroketten	23,90

vom Grill

¼ Ente knusprig gegrillt	
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln	20,40

Meerfräulein

★★★ Hotel Restaurant Kino
Speisekarte

Aus dem Ofenrohr

Pikanter Sauerbraten vom Jungrind mit hausgemachtem Blaukraut und Kartoffelknödeln	19,10
Knuspriges Schweineschäufele "Fränkische Art" mit zwei Kartoffelklößen	17,90

Klassische Hauptgerichte

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Meerrettich-Soße, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	19,10
Rieser Zwiebelrostbraten Zartes Roastbeef mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Eierspätzle	23,90
Wiener Schnitzel vom Kalb Nach dem Originalrezept, in Butter goldbraun gebraten, dazu knusprige Pommes frites	23,90
Cordon bleu vom zarten Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Bergkäse, dazu knusprige Pommes frites	17,90
Ratsherrentopf Schweinemedaillons im Speckmantel, mit Champignon-Rahm, Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle mit Käse gratinert	20,40
Gegrillte Hähnchenbrust, auf Rahmsoße mit rosa Pfefferkörnern dazu Marktgemüse und Kürbis-Kartoffel-Taler	18,50

Dessertempfehlung

Mousse au chocolate im Glas mit Zimtkirschen und Sahne	4,90
--	-------------