

Brauhaus am Markt

Weihnachtskarte

Bitte machen Sie rechts in der Spalte den Strich für das gewünschte Essen:

Striche hier 

Vorspeisen

Gebratene Geflügelleber auf Cassiseesoße serviert an winterlichem Salatbukett, dazu reichen wir Weißbrot

8,90

Geräucherte Stremel-Lachsschnitte an Feldsalat in Walnussdressing serviert mit Kartoffelpuffer

9,80

Frankenweinsüppchen mit Sahnehäubchen und Zimtkrusteln

4,20

Steinpilzessenz mit eigener Einlage und Portwein

4,90

Hauptgerichte

Zarter Schweinebraten in Pilzrahmsoße serviert mit Semmelknödel und Wintersalaten

10,90

Schäufele mit Biersoße
dazu reichen wir Kartoffelklöße und Krautsalat

11,90

Rote Beeteschnitzel an Meerrettichsahne serviert mit Kartoffelschnee

9,50

Fränkischer Sauerbraten serviert mit Kartoffelklößen und winterliche Marktsalate

11,90

Gänsebraten von Brust und Keule auf Beifuß-Sauce serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

13,90

Knuspriges Entenbrüstchen auf Rotweinssoße serviert mit Wirsing und Kartoffelklößen

13,50

Medaillons vom Schweinefilet in der Walnusskruste auf Cognac-Rahmsauce serviert mit Rösti und frischen Feldsalat

14,50

Zarter Rehbraten in Wachholderrahmsoße serviert mit Rosenkohl und hausgemachten Spätzle

17,90

★ Butterzartes Goldbeef Rinderfilet Dry Age mit Pfeffersoße serviert mit Broccoli und Kartoffelgratin

26,90

Medaillons vom Seeteufel auf Rosinen-Currylauch
dazu reichen wir Mandelreis

15,80

Nachspeisen

Lebkuchen-Parfait an Rumfrüchten fein garniert

6,90

Mascarpone-Mousse an Grand-Marnier Kumquats fein garniert
mit Weihnachtsgebäck

7,90

Schokoladensoufflé auf Zimtzwetschgen serviert mit Vanilleeis und Sahne

6,90