

Der scharfe Oktober im Adlerbräu

Fränkische Meerrettichsuppe € 5,30

Kürbiscremesuppe € 5,20



Schweinerückensteak Kreeweibla

mit feiner Meerrettich-Kruste, dazu Bratkartoffeln € 15,50

Gemüsepfanne mit Meerrettich-Gemüse und Käse überbacken € 14,80

Rindsroulade mit Gemüse-Meerrettich-Füllung dazu Kartoffelpüree € 19,00

Lachs-Meerrettich-Gratin mit Kartoffeln € 20,50

Meerrettichgulasch dazu Salzkartoffeln € 14,40

Scharfe Zunge

Schweinezunge mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln € 13,30

Meerrettichschnitzel

mit Kartoffel-Gurken-Salat € 15,10



Zarte Tafelspitz mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln € 15,20

genießen Sie dazu:

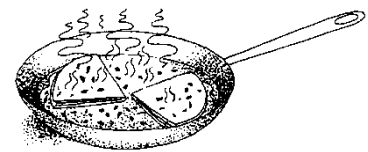
Leckerer **Karottengemüse** € 3,90

Feiner **Endiviensalat** mit Apfelstückchen € 3,90



Rotweibirne mit Vanilleparfait € 6,00

Sturzkrem mit Wasabi an roter Grütze € 6,00



→ Unsere Getränkeempfehlung



**unser Bierlikör im Minimaßkrug
ein wahrer Genuss -**

heiß getrunken
durch die Sahneschaumkrone
Alc. 24% Vol. 4 cl € 4,00

Engel Gold

Das Bier des goldenen Oktobers

Leuchtend goldgelb, glanzfeines Aussehen, ausgewogene
Hopfenblume, kräftiger Malzkörper,
angenehme Bittere und leicht unterlegte Süßnote, mit
deutlichem Malzcharakter ausklingend



Frisch gezapft 0,5 L € 3,60

0,3 L € 2,30