

Starters / Antipasti

Warm bratwurst salad with black bread ^(8,11) 10,50 €
Insalata calda di salsicce arrosto con pane nero

Baked Coburg cheese with cranberries and freshly baked baguette^(9,11,13,16,19) 11,50 €
Formaggio di Coburgo al forno con mirtilli rossi selvatici e fragrante baguette

Soups / Minestre

Boiled fillet of beef soup with Flädle (pancake strips ^(11,13,18) 6,50 €
Minestra di bollito con tagliolini di crespelle (Flädle)

Apple horseradish soup with croutons ^(2,3,5,9,16,18) 7,00 €
Minestra di rafano e mela con crostini di pane

Salads / Insalate

Large Kreuz seasonal salad with beer mustard or balsamic dressing ^(9,19) 10,50 €
Insalata della casa con dressing alla senape alla birra o al balsamico

with fried mushrooms 16,00 €
funghi saltati in padella

with fried freshwater fish 22,50 €
specialità di pesce arrosto

with a small rump steak & herb butter 24,50 €
piccola costata di manzo e burro alle erbe

Our classic dishes / I nostri classici

Coburg bratwurst with sauerkraut and black bread ^(5,8,9,11,13) 13,00 €
Salsiccia arrosto di Coburgo con crauti all'agro e pane nero ½ 9,50 €

„Gedöns“

Bratwurst with fried egg, pickled gherkin and fried potatoes ^(2,8,9,13) 13,50 €
arrosto con uovo al tegamino, cetriolo sottaceto e patate arrosto

Regional bratwurst platter (Coburg & Nuremberg sausages)

with sauerkraut and fried potatoes ^(2,5,8,9,13) 14,50 €
di salsicce arrosto franconi (di Coburgo e di Norimberga) con crauti all'agro e patate arrosto

Wiener schnitzel made from saddle of veal with fried potatoes

and a seasonal side salad ^(2,8,9,11,13,16,19) 24,50 €
Escalope vienés de ternera con papas fritas y ensalada de temporada ½ 18,00 €

Roasts / I nostri arrosti

Regional Sauerbraten pot roast of beef marinated in vinegar
with red cabbage and home-made Coburg dumplings ^(1,5,8,9,18) 19.00€
Arrosto di manzo francone all'agro con cavolo rosso e gnocchi giganti di Coburgg

Boiled fillet of beef with chive or fresh horseradish sauce, root vegetables and
home-made Coburg dumplings ^(9,18,16) 19.00 €
*Bollito di manzo con salsa all'erba cipollina o salsa fresca di rafano, ortaggi
a radice e gnocchi giganti di Coburgo*

Beef roulade with red cabbage and Coburg dumplings ^(1,8,9,18,16,20) 19,50 €
Involtino di manzo con cavolo rosso e canederli Coburg

"Schäufele" Crispy roasted pork shoulder
with sauerkraut and Coburg dumplings ^(1,8,9,18,16,20)21,00 €
Paletilla de cerdo asada crujiente con chucrut y gnocchi giganti di Coburgo

Half crispy fried duck with red cabbage and bread dumpling ^(1,5,8,9,13,18) 23,50 €
Mezza anatra di campagna arrostita croccante con cavolo rosso e canederlo affettato

The Coburg Dumpling - "Der Rutscher"

is the typical in Coburg variant of the raw or green potato dumpling, which here has a
very soft consistency, so that it almost dissolves on the plate. In the recipe it resembles
the Thuringian dumplings, but is prepared with a slightly higher proportion of
cooked potatoes. We use 4 parts boiled potatoes 1 part raw potatoes.

La bola de masa hervida de Coburg - "Der Rutscher"

*es la variante típica en Coburg de la bola de masa cruda o verde, que aquí tiene una
consistencia muy suave, por lo que casi se disuelve en el plato. En la receta se parece a las
albóndigas de Turingia, pero se prepara con una proporción ligeramente mayor de papas
cocidas. Usamos 4 partes de papas hervidas 1 parte de papas crudas.*

Fish / Specialità di pesce

Bouillabaisse - French fish soup with garlic baguette salmon, zander, char,
shrimp in the south of vegetables, Saffron and herbs ^(13,16) 27,50 €
*Bouillabaisse - Zuppa di pesce francese con baguette all'aglio salmone, lucioperca,
salmerino, gamberi al sud di verdure, Zafferano ed erbe aromatiche*
Small portion as a starter 16,00 €

Crispy pan-fried perch fillet with almond butter, atop a bed of
leek vegetables, parsley potatoes and seasonal side salad ⁽¹⁶⁾ 28,50 €
*Filetto di lucioperca arrostito croccante con burro alle mandorle
e cipollotti con patate* ½ 24,00 €

Vegetarian dishes / Piatti vegetariani

Cheese Spätzle (dumpling noodles) with melted onions and seasonal side salad (2,13,16)	15,50 €
<i>Gnocchetti di patate al formaggio (Käsespätzle) con cipolle appassite e insalata</i>	
Spinach dumplings atop tomato ragout with Parmesan (13,16)	16,50 €
<i>Canederli agli spinaci su ragù di pomodori con parmigiano</i>	
Vegan Fruity vegetable curry with rice(9,18).....	16,00 €
<i>Vegano Curry fruttato di verdure con riso</i>	

For our younger guests / Per i nostri piccoli ospiti

“Coburg Cannonball” Coburg dumpling with gravy	3,50 €
<i>di cannone di Coburgo“ Gnocco gigante di Coburgo con salsa di carne</i>	
“Kreuz platter” Vegan nuggets of crispy breading with French fries	6,50 €
<i>„Piatto della casa“ Bocconcini vegani di panatura croccante impanatura con patatine fritte</i>	

Desserts / Dessert

Coburg “Mohr im Hemd” – warm chocolate cake (9,11,13,16)	8,50 €
<i>Moro in camicia” di Coburgo - Tortino di cioccolata tiepido</i>	
Variation of sorbet with fresh fruit (1,2,9)	8,00 €
<i>Variazione di sorbetto con frutta fresca</i>	
Freshly baked Kaiserschmarrn (sliced pancake) with applesauce and cranberries (3,9,11,13,16).....	8,50 €
<i>Frittata dolce spezzettata (Kaiserschmarrn) appena fatta con mousse</i>	

(1) with coloring, (2) with preservatives, (3) with antioxidant agents, (5) sulfurized, (6) blackened, (7) with phosphates, (8) artificial sweeteners, (9) sugar and sweeteners Allergens: (11) gluten, (12) shellfish, (13) eggs, (14) fish, (16) milk and dairy products, (17) nuts, (18) celery, (19) mustard, (20) sulfur dioxide and sulfites

(1) con coloranti, (2) con conservanti, (3) con antiossidanti, (5) trattato con solfiti, (6) con additivi annerenti, (7) con fosfato, (8) dolcificanti artificiali, (9) zucchero e dolcificante Allergeni: (11) glutine, (12) crostacei, (13) uova, (14) pesce, (16) latte e derivati, (17) frutta secca, (18) sedano, (19) senape, (20) biossido di zolfo e solfiti