

## **Vorspeisen**

Warmer Bratwurstsalat mit Schwarzbrot <sup>(8,11)</sup> .....	11,50 €
Gebackener Coburger Käse mit Preiselbeeren und ofenfrischem Baguette <sup>(9,11,13,16,19)</sup> .....	12,50 €

## **Suppen**

Tafelspitzsuppe mit Flädle <sup>(11,13,18)</sup> .....	7,00 €
Apfel- Meerrettichsuppe mit Croûtons <sup>(2,3,5,9,16,18)</sup> .....	8,00 €

## **Salat**

Großer gemischter Salat mit Biersenf- oder Balsamico- Dressing <sup>(9,19)</sup> .....	11,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Biersenf- oder Balsamico- Dressing <sup>(9,19)</sup> .....	6,50 €
dazu gebratenen Pilzen.....	6,50 €
dazu gebratenen Edelfischen .....	13,50 €
dazu kleinem Rumpsteak & Kräuterbutter .....	15,50 €

## **Unsere Klassiker**

Coburger Bratwurst mit Sauerkraut und Schwarzbrot <sup>(5,8,9,11,13)</sup> .....	14,50 €
Kleine Portion	10,50 €
„Gedöns“ Bratwurst mit Spiegelei, Essiggurke und Bratkartoffeln <sup>(2,8,9,13)</sup> .....	15,00 €
Fränkischer Bratwurststeller (Coburger & Nürnberger Art) mit Sauerkraut und Bratkartoffeln <sup>(2,5,8,9,13)</sup> .....	16,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Saisonsalat <sup>(2,8,9,11,13,16,19)</sup> .....	27,00 €
Kleine Portion	24,00 €

## **Aus unserer Bratenküche**

Fränkischer Sauerbraten mit Rotkohl und Coburger Klößen <sup>(1,8,9,18,16,20)</sup> ..... 21,00 €  
Kleine Portion 17,00 €

Gekochtes Rindfleisch mit Schnittlauchsoße oder frischer Krensoße,  
Wurzelgemüse und Coburger Klößen <sup>(9,18,16)</sup>..... 21,00 €  
Kleine Portion 17,00 €

Rinderroulade mit Rotkohl und Coburger Klößen <sup>(1,8,9,18,16,20)</sup>..... 22,00 €

Knusprig gebratenes Schäufile mit Sauerkraut und Coburger Klößen <sup>(1,5,8,9,18)</sup>..... 22,50 €

Halbe knusprig gebratene Bauernente mit Rotkohl und Serviettenkloß <sup>(1,5,8,9,13,18)</sup> ..... 26,00 €  
Kleine Portion 21,00 €

## **Der Coburger Kloß - „Der Rutscher“**

ist die in Coburg typische Variante des rohen oder grünen Kartoffelkloßes, der hier eine sehr weiche Konsistenz hat, so dass er auf dem Teller fast zerfließt. In der Rezeptur ähnelt er den Thüringer Klößen, wird aber mit einem etwas höheren Anteil an gekochten Kartoffeln zubereitet. Wir verwenden 4 Teile gekochte Kartoffeln 1 Teil rohe Kartoffeln.

DAS ÄLTESTE GASTHAUS COBURGS

## **Fischgerichte**

Bouillabaisse - Französische Fischsuppe  
mit Knoblauchbaguette Lachs, Zander, Saibling, Garnele im Sud von Gemüse,  
Safran und Kräuter <sup>(9,12,14,17)</sup> ..... 27,50 €  
Kleine Portion als Vorspeise 16,00 €

Kross gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter auf Lauchgemüse,  
Petersilienkartoffeln und Saisonsalat <sup>(9,14,16)</sup>..... 28,50 €  
Kleine Portion 24,00 €

## **Vegetarisch**

Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln und Saisonsalat (2,13,16).....	17,50 €
Spinatknödel auf pikantem Tomatenragout mit gerösteten Nüssen (Vegan 18).....	19,00 €
Fruchtiges Gemüsecurry mit Reis (Vegan 9,18) .....	18,50 €

## **Für unsere kleinen Gäste**

„Coburger Kanonenkugel“ Coburger Kloß mit Soße .....	4,00 €
„Kreuzgeistteller“ Chicken Nuggets mit Pommes Frites (11,13).....	7,50 €

## **Dessertschmankerl**

Coburger Mohr im Hemd - Lauwarmer Schokoladenkuchen (9,11,13,16).....	9,50 €
Variation vom Sorbet mit frischen Früchten (1,2,9) .....	9,00 €
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren (3,9,11,13,16).....	9,50 €

## **Kreuz - Mitbringsel**

Zur Erinnerung oder zum Verschenken	
Kreuz Bratwurstsenf (mit Bärlauch)125ml .....	4,50 €
Kreuz Biersenf (mit Hopfen, scharf, grob) 125ml .....	4,50 €
Feigensenf (Ideal zum Käse) 125 ml .....	4,50 €
Mango Tomatenpaprika Senf (Fruchtig –Scharf zum Steak) 125ml .....	4,50 €
Fränkischer Biertragerl Kreuztrunk in der Bügelflasche 6x0,5l.....	13,00 €

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsmittel (3) mit Antioxidationsmittel  
(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) künst. Süßungsmittel (9) Zucker u. Süßungsmittel

Allergene: (11) Gluten (12) Krebstiere (13) Eier (14) Fisch (16) Milch und-Erzeugnisse  
(17) Schalenfrüchte (18) Sellerie (19) Senf (20) Schwefeldioxid und Sulfite