

SPEISENKARTE:

Eine Tischreservierung ist erforderlich
unter Telefon: 09524 9011 oder E-Mail: info@hotel-kolb-zeil.de
Bitte halten Sie den Mindestabstand von 1,5 Metern ein und tragen Sie einen Mund-
Nasenschutz für die Zeit, wo Sie nicht am Tisch sitzen !! DANKE

SUPPEN:

Fränkische Leberknödelsuppe mit hausgemachten Schwimmer und frischen Kräutern	4,90 Euro
Curry-Schaumsuppe mit gegrillter Riesengarnele	6,90 Euro

VORSPEISEN & PASTA:

Kleiner bunter Italienischer Salatteller mit Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Käse und selbstgebackenem Focaccia	5,90 Euro
Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und selbstgebackenem Brot	11,90 Euro
Bunter Salatteller mit glasierten Pfifferlingen mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und selbstgebackenem Brot - <i>vegan</i>	13,90 Euro
Bunter Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und selbstgebackenem Brot	13,90 Euro
Vitello tonnato – Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce Rucola im Parmesannest, Kapernäpfel und selbstgebackenem Focaccia	11,90 Euro
Carpaccio von der Rinderlende mit Bärlauch gefüllt mit Rucola im Parmesannest und selbstgebackenem Focaccia – enthält Mandeln	11,90 Euro
Rose von hausgebeiztem Lachs auf gebratenem Kartoffelsalat mit Senf-Dill-Sauce und Blattsalat	11,90 Euro
Erec's hausgemachte Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen in einer pikanten Tomaten-Oliven-Sauce	15,90 Euro
Erec's hausgemachte Nudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Sahne-Sauce- <i>auf Wunsch vegetarisch</i>	15,90 Euro

FISCHSPEZIALITÄTEN:

Gebratenes Filet von der Forelle auf Pfifferlingsrisotto mit glasierten Cocktailtomaten	18,90 Euro
Riesengarnelen in Rosmarin-Knoblauchöl gebraten mit Knoblauchsauce, Rosmarin-Kartoffeln und buntem Salatteller	23,90 Euro

HAUPTGERICHTE:

Fränkischer Burger im selbstgebackenen Brötchen mit Krautsalat, Tomaten und hausgemachten Fritten	12,90 Euro
Gebackene Reisblätter mit Quinoa und Gemüse gefüllt auf buntem Asiatischem Grillgemüse – <i>vegan</i>	13,90 Euro
Hausgemachte Kalbfleischravioli in Salbeibutter mit Parmesan	13,90 Euro
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> Kartoffeln und Preiselbeeren	14,50 Euro
Zarte Hähnchenbrust im Knuspermantel auf Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce mit hausgemachten Nudeln und buntem Salatteller	14,50 Euro
Frische Pfifferlinge in Kräuter-Sahne-Sauce mit gebratener Semmelterrine	15,90 Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Bärlauch-Kartoffelsalat und buntem Salatteller	16,90 Euro
Hirschbraten mit Apfelpfeffer-Blaukraut, Fränkischen Kartoffelklößen und Preiselbeeren	17,50 Euro
Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Sahne-Sauce, Spätzle und buntem Salatteller	17,90 Euro
Gebratene Perlhuhnbrust mit buntem, Mediterranem Grillgemüse und hausgemachten Nudeln	18,50 Euro
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und buntem Salatteller	18,50 Euro
Backe vom Iberico-Schwein in Portwein geschmort mit Großmutter's Wirsinggemüse und gebratener Semmelterrine	18,90 Euro
Rinderfilet vom Grill mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Sahne-Sauce mit gebackenen Kartoffelkräpfen und buntem Salatteller	24,90 Euro
Rosa Lammrücken unter der Bärlauch-Pesto-Kruste mit buntem Grillgemüse und hausgemachten Nudeln	25,90 Euro

DESSERT:

Gratinierter Ziegenkäse auf selbstgebackenem, gerösteten Focaccia mit hausgemachter Marmelade und Pinienkernen	5,90 Euro
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten	6,90 Euro
Warmer Schokoladentraum mit frischen Früchten und hausgemachtem Himbeer-Chili-Sorbet	7,90 Euro