

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	4,90 Euro
mit hausgemachten Schwimmer und frischen Kräutern	
Crèmesuppe von Riesengarnelen	6,90 Euro
mit gegrillter Riesengarnele	

VORSPEISEN & PASTA:

Kleiner bunter Italienischer Salatteller	5,90 Euro
mit Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Käse und selbstgebackenem Focaccia	
Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen	11,90 Euro
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und selbstgebackenem Brot	
Bunter Salatteller mit gebratenen Rinderfilet-Streifen	12,90 Euro
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und selbstgebackenem Brot	
Bunter Salatteller mit glasierten Pfifferlingen	13,50 Euro
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und selbstgebackenem Brot - <i>vegan</i>	
Bunter Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen	13,90 Euro
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und selbstgebackenem Brot	
Vitello tonnato – Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce	10,90 Euro
Rucola im Parmesannest, Kapernäpfel und selbstgebackenem Focaccia	
Carpaccio von der Rinderlende mit Bärlauch gefüllt	10,90 Euro
mit Rucola im Parmesannest und selbstgebackenem Focaccia – enthält Mandeln	
Erec's hausgemachte Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen	15,90 Euro
in einer pikanten Tomaten-Oliven-Sauce	
Erec's hausgemachte Nudeln mit frischen Pfifferlingen	15,90 Euro
in Kräuter-Sahne-Sauce- <i>auf Wunsch vegetarisch</i>	

FISCHSPEZIALITÄTEN:

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

HAUPTGERICHTE:

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

DESSERT:

Gratiniertes Ziegenkäse	5,90
Euro auf selbstgebackenem, gerösteten Focaccia mit hausgemachter Marmelade und Pinienkernen	

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Beeren

6,90 Euro

Warmer Schokoladentraum

7,90

Euro

mit frischen Früchten und hausgemachtem Himbeer-Chili-Sorbet

