

„Die feine Art zu genießen“

Aperitifs

Hugo^N oder Aperol^{24,N} 0,2l 5,20 Unicum 4cl 3,90 Ein Glas Benz „Secco“ Blanc de Blancs 0,1l 3,20
"Black Joy" roter Secco mit schwarzer Johannisbeere 0,1l 4,40
Boros's Ratskeller Cocktail^{24,N} - mit Campari, Cassis, und Secco -- leicht und frisch 5,20

Frische Blattsalate als Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{A,G,R,T} 4,90

Fränkischer Ackersalat in Rahm

mit Kernöl, rotem Rettich, Vollkorncroutons und gerösteten Kürbiskernen ^{A,G,R} 5,90

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen ^{A,G,G,I} 4,80

Schaumsuppe aus dem karamellisierten, igersheimer Muskatkürbis

mit Sahne, Vollkorncroutons, Kernöl und Kürbiskernen ^{A,G,R} 4,60

Gulaschsuppe aus dem Kessel mit hausgebackenem Brot ^{A,G,R} klein 4,80 groß 6,80

„Szegediener“ Fischsuppe von Karpfen, Forelle und Zander mit hausgebackenem Brot ^{A,D,G,R}
klein 6,80 groß 8,80

Ohne Fleisch

Grünkernküchle aus „Schwabhäusener“ Grünkern
auf Rahmwirsing mit Thymian-Kartoffeln ^{A,C,G} 13,80

Spätzle Gratin mit Muskat-Kürbis, zweierlei Möhren, Pilzen und Käse überbacken ^{A,C,G} 9,90

Fisch

Fischteller mit Zander- Knusperfilet und gebackenem Karpfenfilet auf „Lecsó“
- ein ungarisches Traditionsgericht - mit kleinen Röstkartoffeln ^{A,C,K} 15,60

Hafenlohrtaler Spessart- Lachsforellen und Steinbeißer Filets aus der Kräuterpfanne
auf getrüffeltem Pilz-Risotto mit kleines Gemüse ^{A,G} 14,90

„Mini“ Menü

„Mini“ Salat oder *„Mini“ Kürbissuppe* ^{A,G,R} 2,60

„Mini“ Schmitzel mit Pommes oder Spätzle ^{A,C,G} 5,90

„Mini“ Dessert - 2 Kugel Eis nach Wahl ^{C,G,N,T,Y,2,5} 2,60

„Mini“ Menü 11,10

Traditionelle-Modern

„Jägerschnitzel“ – Klassisch zubereitet, nicht paniert-
aus Crailsheimer Schweinefilet Medaillons mit getrüffelnder Rahmsauce,
gebratenem Gemüse mit Pfifferlingen und hausgemachtem, hellen Spätzle aus Wachbacher-Dinkel^{A,C,G,N}
14,90

Ochsenbacke in Trollinger Rotwein geschmort
mit frischem, gebratenem Marktgemüse und Pommes^N 17,70

Honig - Entenbrüstchen zartrosa gebraten
auf frischem Rahmwirsing mit kleinem Thymian-Kartoffeln^{A,C,G} 16,90

Filet vom Hohenloher Rind im Speckmantel mit Senf - Kräuterkruste
auf „Lecsó“ - ein ungarisches Traditionsgericht - mit kleinen Röstkartoffeln^{A,J,K,L,12} 24,40

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinerücken mit Pommes und kleinem Salat^{A,C,G} 11,90

„Boros's Kutteln“ mit kleinem Gemüse und Kartoffeln^{J,N} 9,80

Desserts

„Gundel Palacsinta - Das Original“

mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und hausgemachtes Dulce de leche - Eis ^{A,C,G,N,T} 5,30
flambiert 6,30

„Geschichtetes Dessert- Traum“ hausgemachtes Parfait von halbtrocknetem Birnen und Pflaumen,

Kokos-Sorbet, Mousse von dunkler Valrhona Schokolade und Rotweinkirschen

^{A,C,G,H,N,Y,S} 8,90

Frisches Fränkisches Zwetschgen-Kompott

mit Walnuß-, Pistazien- und Waldhonig - Eis ^{A,C,G,H,Y,S} 5,90

Unsere Eissorten ^{C,G,N,T,Y,25} je 1 Kugel 1,30

Pistazie, Karamell, Walnuss, hausgemachtes - Waldhonig
Sorbetes - nach Tagesvorrat - Kirsche, Zwetschgen, Kokos

Unsere Gerichte können nahezu alle Laktose- oder Glutenfrei zubereitet werden. Bitte fragen Sie bei Ihrer Bestellung nach.
Wenn Sie Allergiker sind, sagen Sie uns das bitte. Wir beraten Sie gerne Persönlich. Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Hinweis: Die bei uns frisch zubereiteten Speisen können darüber hinaus Spuren von allen Allergenen enthalten!!!

Wir beziehen unsere Lebensmittel vorwiegend und nach Verfügbarkeit über Regionale Anbieter.