

„Die feine Art zu genießen“

Aperitifs

Hugo^N oder Aperol^{24,N} 0,2l 5,90 Unicum 4cl 4,70 Ein Glas Benz „Secco“ Blanc de Blancs 0,1l 4,50
"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 6,80

Frische Blattsalate als Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{A,G,R,T} 7,60

Fränkischer Ackersalat in Rahm

mit Kernöl, rotem Rettich, Vollkorncroutons und gerösteten Kürbiskernen ^{A,G,R} 8,80

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen und frischem Gemüse ^{A,C,G,J} 7,60

Gulaschsuppe aus dem Kessel mit Kartoffel-Brot ^{A,J,R} klein 8,80 groß 11,90

„Szegediener“ Fischsuppe von Lachsforelle, Zander und Wels

mit Kartoffel-Brot ^{A,D,J,R} klein 12,50 groß 16,90

Ohne Fleisch

Grünkernküchle aus „Schwabhäusener“ Grünkern
auf Wirsingblätter in Rahm mit Thymian-Kartoffeln A,C,G 18,80

Gemüse-Spätzle Gratin mit Pilzen und Käse überbacken A,C,G 14,90

Fisch

Fischteller mit Zanderfilet und gebackenem Karpfenfilet auf „Lecsó“
- ein ungarisches Traditionsgericht - mit Röstkartoffeln A,C,K 26,80

Loup de mer Filet aus der Kräuterpfanne
auf Black - Bio Beluga „Der Kaviar der Linsen“ mit Polenta-Kroketten A,C,G 25,70

„Mini“ Menü

„Mini“ Salat A,G,R,T 3,90

„Mini“ Schmitzel mit Pommes oder Spätzle A,C,G 9,80

„Mini“ Dessert - 2 Kugel Eis nach Wahl C,G,N,T,Y,2,5 5,00

„Mini“ Menü 18,50

Traditionelle-Modern

„Jägerschnitzel“ – Klassisch, nicht paniert- aus Crailsheimer Schweinefilet Medaillons
mit getrüffelter Rahmsauce, gebratenen Gemüse mit Pilzen
und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel ^{A,C,G,N} 22,90

Perlhuhn Brüstchen supreme, im Speckmantel
auf Black – Bio Beluga „Der Kaviar der Linsen“ mit Polenta-Kroketten ^{A,C} 22,80

Ochsenbacke in Trollinger Rotwein geschmort mit frischem, gebratenem Marktgemüse
und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel ^{A,C,G,N} 27,90

Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kräuterkruste
auf „Lecsó“ – ein ungarisches Traditionsgericht – mit Röstkartoffeln ^{A,J,K,G,6,12} 32,80

Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinerücken mit Pommes und kleinem Salat ^{A,C,G} 18,80

„Boros´s Kutteln“ mit kleinem Gemüse und Kartoffeln ^{9,N} 16,80

Desserts

„Gundel Palacsinta - Das Original“

mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und hausgemachtes Dulce de leche - Eis ^{A,C,G,N,T} 9,80
flambiert 10,80

Hausgemachte Zwetschgenkompott

mit hausgemachtem Waldhonig-Eis und Mohn-Topfenocken ^{A,C,G,H,U,S} 9,80

Mark von Wald- und Gartenbeeren

mit hausgemachtem Pistazien- und Walnuss- Eis ^{A,C,G,H,U,S} 8,80

Unsere Eissorten - nach Tagesvorrat ^{C,G,N,T,U,2,5} je 1 Kugel 2,50

Hausgemachtes - Karamell, Pistazien, Schoko, Vanille, Waldhonig, Walnuss
Sorbets - Waldbeeren, Mango

Für jede Umbestellung berechnen wir 1,50 Portion extra Sauce 2,90

Bitte bestellen Sie ihr Brot gleich mit, wir backen frisch (10 Minuten) für Sie extra Brot 2,50

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.

Meine Empfehlungen

Solange der Vorrat reicht!!

Schafskäse in Eihülle

auf Black - Bio Beluga „Der Kaviar der Linsen“ mit Polenta-Kroketten *A,C,G* 18,80

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Kartoffeln *C,G* 1 Filet 14,80 2 Filets 17,70

Lammsteak aus der Keule

auf Ratatouille, -eine Provenzalische Schmorgemüse- mit Polenta-Kroketten *A,C,G,N* 19,90

Wild-Bratwurst

auf Wirsingblätter in Rahm mit Thymian-Kartoffeln *A,G,N,5,6,8,9,10* 15,90

Frische Lasagne vom Rind

mit Käse überbacken, kleiner Ackersalat in Rahm *A,C,G,R,T* 18,80