

# Wochenempfehlung

## Suppe & Vorspeisen

Waldpilzrahmsuppe mit Kräutern (9,11,16) .....	9,50 €
Gegrillter Ziegenfrischkäse, Wildkräutersalat und Beerendressing (9,11,13,16) .....	13,50 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan (9,11,13,16) .....	14,50 €

## Schmankerl

Veganes mediterranes Geschnetzeltes mit Reis (9,11,13,16,) .....	22,50 €
Maishähnchenbrust auf buntem Gemüse mit Bandnudeln (9,11,13,16) .....	25,50 €
Gebratener Saibling auf Rauchbierrisotto mit geschmortem Lauch (9,14,16) .....	32,50 €
Rumpsteak mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter (9,16) .....	35,50 €

## Dessertschmankerl

Matcha-Tee-Panna-Cotta mit marinierten Erdbeeren (1,9,11,13,16,) .....	9,50 €
Vanille Schokoladen Tarte mit Rhabarber (9,13,16,) .....	9,50 €

## Weinempfehlung

DAS ÄLTESTE GASTHAUS COBURGS

### Farbenspiel CUVÉE weiß

#### Gasthaus Goldenes Kreuz & Villa Geyerswörth

klar mit hellgrünen Reflexen präsentiert er sich im Glas und mit seinem Duft

nach Blüten, Apfel und Zitrusfrüchten

0,2 l – 9,50 €

### Champagner Alfred Rothschild & Cie des Weinguts Maison Burtin

Leuchtendes Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen. Gelbfruchtige Nase von Apfelfrucht, Mirabelle und Pfirsich. Mittlerer Körper mit harmonischem fruchtsüßem Kern, zarte Mousseux.

Im Nachhall saftige Aprikose.

0,1 l – 12,00 €

0,375 l – 40,00 €

0,75 l – 70,00 €

(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