Wochenempfehlung

Suppe & Vorspeisen

Pikante Mais-Cremesuppe (9,11,16) ..... 9,50 €

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan (9,11,13,16) ..... 14,50 €

Schmankerl

Kartoffel-Gemüsepfanne mit Bergkäse überbacken (9,11,13,16,) ..... 18,50 €

Kabeljau auf Kürbisgemüse mit Drillingskartoffeln (7,9,14,16) ..... 31,50 €

Martinsgans mit Maronen-Bratapfel- Soufflé, Blaukraut und Coburger Klößen (9,11,13,16,18,). 32,50 €

Rosa gebratener Lammrücken auf Bohnengemüse mit Kartoffelrösti (9,18) ..... 33,50 €

Dessertschmankerl

Apfelküchle mit Vanilleeis (1,9,11,13,16,) ..... 9,50 €

Crème brûlée mit Schokoladeneis (9,13,16,) ..... 9,50 €

Goldenes Kreuz
DAS ÄLTESTE GASTHAUS COBURGS

Weißweinempfehlung Frankreich / Loire

Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2024 Domaine des Raillères

Zarte Aromen weißer Blüten, feine Zitrusnoten und Nuancen von knackiger Birne und grünem Apfel, am Gaumen von nobler Klarheit, elegant, schlank und präzise mit animierender Frische.
Ein stilvoller Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten

0,2 l – 8,50 € 0,75l – 24,00 €

Rotweinempfehlung aus der Pfalz

Schneider Cuvee URSPRUNG 2022

Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und Cabernet Mitos bilden diesen Cuvee
Rote und dunkle Beeren, feine Schokolade und Kräuter, samtig und elegant im Abgang.
Perfekt zu Martinsgans und Lamm

0,2 l – 9,50 € 0,75l – 27,00 €

(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