

Angebot Speisenauswahl

Gemäß unserem Motto Frisch, Hausgemacht und Regional bieten wir folgende Speisen an unserem Standort auf dem Coburger Schlossplatzfest 2022 an. Wir möchten fränkisch-bayrische Klassiker neu interpretieren und eine leichte sommerliche Version anbieten. Unsere Dressings sind alle hausgemacht und ein Alleinstellungsmerkmal der Wacholderschänke.

Vorspeisen

Bunte Rohkost- und Blattsalate mit Brezelchips

dazu wahlweise

Himbeerdressing, Kräuterdressing, Pfirsich-Maracuja-Senfdressing oder Preiselbeer-Meerrettichdressing

Hauptgänge

Lauwarmer Weißwurstsalat mit Rettich, Radieschen und Petersilie

mit süßem Senf mariniert, dazu Brezelchips

Fränkisches „Pastrami“baguette

Klassisch gegarter Tafelspitz geschnitten, mit Preiselbeeren und Meerrettich mariniert, dazu geschwenkter Spitzkohl im hauseigenem Weizenbaguette
(Tafelspitz-Fleischerei Sauerbrey Weitersroda)

Leberkäse

Gebacken, mit Senfei und Schüttelgurke

dazu wahlweise

hauseigenes Weizenbrötchen

oder

bunter Kartoffelsalat (Annabellkartoffel, Süßkartoffel, Tobinambur und Vitelotte) mit hauseigenem Apfel-Zitronendressing mariniert

(Leberkäse-Fleischerei Sauerbrey Weitersroda)

Obazda

Lolly Pop-paniert und ausgebacken, **Kren**- mit einer feinen Meerrettichnote und **Weißbier**-klassisch mit Kapuziner Hefeweizen mariniert, dazu doppelt gebackenes Brot
(doppelt gebackenes Brot-Bäckerei Schneider Hildburghausen)

Desserts

Franken-Panna Cotta

Creme von Domina und Scheurebe-im Weckglas serviert
(Weine- Weinhof Brettel Mitwitz)